



Ruud 's Kookboek

Cypriotische recepten / v0.1

Inhoudsopgave.

Daktyla kyrion - Cypriotische zoete fritters.	3
Gebruikte afkortingen.....	5

Daktyla kyrion - Cypriotische zoete fritters.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Cypriotische
Stuks: ± 16
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Kopiaste.org

Ingrediënten:

150 g amandelen,
blanke
1 tl bakpoeder
350 g bloem
± 1 el bloem, om te
bestuiven
1 citroen
3 el cognac
5 el honing, vloeibare
2 tl kaneelpoeder
3½ dl olie, maïskiem-
½ sinaasappel

- keukenpapier

Bereiding.

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom en roer er ½ dl olie door.
Voeg scheutje voor scheutje ± 1 dl warm water toe en kneed alles goed door elkaar tot een soepel, niet plakkend deeg ontstaat.
Bestuif het werkvlak met bloem, rol het deeg tot een zo dun mogelijke lap uit en snijd die in rechthoeken van ± 12 x 8 cm.
Hak de amandelen grof en meng ze met 1 tl kaneelpoeder.
Verdeel het amandelmengsel over de deeglapjes, maar laat de randen hierbij vrij.
Rol het deeg tot strakke rolletjes op en druk de uiteinden met een vork dicht.
Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan en bak de deegrolletjes daarin in gedeelten in ± 2 min. goudbruin en gaar.
Neem ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Pers de citroen uit.
Boen de sinaasappel goed schoon en schil hem (het vruchtvlees wordt niet gebruikt).
Breng in een pan 1 dl water met de honing, het citroensap, de cognac en de sinaasappelschil aan de kook en kook het ± 5 min. op een halfhoog vuur tot een vrij dikke siroop ontstaat.
Verwijder de sinaasappelschil.
Dompel de fritters één voor één in siroop onder, leg ze op een groot bord en bestrooi ze met wat kaneelpoeder.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ingrediënten vervolg:

-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.4

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Winglas
zk	Zak(je)

