

# Mamis Mat



## Marikli

Recept från Iffete Demirovic

1. Blanda mjöl och salt i en skål.
2. Ha i olja och rör samtidigt runt.
3. Fortsätt röra runt och håll sedan i vatten.
4. Knåda till en jämn och fin deg.
5. Skär degen i flera mindre delar och knåda de små delarna till runda bollar.
6. Ta en kavel och kavla ut degen till små runda och tunnare ringar.
7. Dra nu ut degbitarna till ännu större ringar. Använd dina händer för att dra ut degen (*se i avsnittet hur du gör*).
8. Lägg de runda degbitarna i flera lager ovan på varandra. Mellan varje lager brer du på med olja. Det ska tillslut finnas två stora runda och platta degbitar. (*se även här hur du gör i avsnittet.*)
9. Dags att göra fyllningen! Mosa fetaosten med en gaffel i en skål och knäck i äggen. Rör om ordentligt.
10. Bre ut det första lagret deg på en plåt och bre sedan ut all fyllning.
11. Lägg det andra lagret deg ovanpå och vik in kanterna.
12. Sätt in mariklin i ugnen i ungefär 20 minuter.

Servera marikli tillsammans med paprika- och fetaoströra.

### Ingredienser

Vetemjöl

Salt

Olja

Vatten

Fetaost

Ägg



Receptet är från  
avsnitt 9