

нейпиръ шекеи, или пакъ добъръ келле шекеи, пекътъ го още малко на огъньтъ и го ъдътъ.

Каймаченъ кадаифъ.

Приготвятъ повечко кадаифъ, надробяватъ го и го турятъ въ двѣ тавы намазаны съ масло, подиръ като ся опече прѣцъждатъ маслото му или го омыватъ съ топла вода, послѣ турятъ каймакътъ на единѣтъ тавъ, който слѣпятъ съ другата и като го попарятъ съ шекеи както по-горнитъ кадаифы, ъдътъ го.

Простъ кадаифъ въ тавъ.

Приготвятъ доста кадаифъ въ единъ сѣдъ и като го объркатъ съ 5-10 яйца, пекътъ го на слабъ огънь въ възврѣло чисто масло. Като го снематъ отъ огъньтъ, поливатъ го съ възваренъ шекеи или медъ.

Безмасленъ кадаифъ.

Турятъ въ единъ тавъ единъ редъ кадаифъ, и поливатъ отгорѣ му 1-2 чашы прѣсно мѣлко, малко шекеи и малко каймакъ, подирѣ още единъ редъ кадаифъ, догдѣто ся изпълни сѣдѣтъ. Ако прѣснакътъ е малко, турятъ му още 1-2 чашы и го пекътъ на огъньтъ малко, и прѣди да ся е стопилъ каймакътъ му, посипватъ го съ ~~този~~ шекеи и като истине ъдътъ го.
