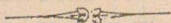


ОТДѢЛЪ II.



З а к е б а п ы т ъ.

Шишъ кебабъ

Ръжнова печенина. — Първо земать 2 окы жубаво овчїе месо, нарѣзватъ го на кжсове колкото едно яйце, турять отгорѣ му луковъ водъ и го посыпватъ умѣренно съ соль, пиперь и дарчинъ. Подирѣ го оставять нѣколко часа покрито. Второ, ако има доматы земать половинъ окъ и ги прѣцѣждатъ, или ако нѣма, приготвятъ луковъ прѣцѣденъ водъ. Подирѣ набождатъ кжсоветѣ на шишътъ, който въртятъ полека-полека, като му даджтъ огънь само отстраны. Като захване да ся прѣпича, турять му измежду по малко луковъ водъ или отъ доматы (червени мюхлета, френкъ патладжанъ) и слѣдъ като ся опече добрѣ, изваждатъ го отъ шишътъ, нареждатъ го въ сѣждове и го ѣджтъ до дѣто е топълъ. Много по-мекъ и по-сладъкъ става, ако го пекътъ бавно.

Таукъ кебабъ.

Кокоса печенина. — Като очистятъ кокошкѣтъ добрѣ, турять ѣ соль, пиперь и дарчинъ и ѣ оставять нѣколко часа. Подирѣ, набождатъ ѣкъ на единъ шишъ и ѣ пекътъ на умѣренъ