

огънь. Като захване да кыпи мастьта ѝ, посыпавать ѝ съ малко чисто брашно и пакъ ѝ въртятъ до дѣто ся прѣпече; направятъ сжщото 3-4 пжтя, и тогазь ѝ обвевать въ единъ или въ два табака хартиѝ за прозорцытѣ, които завързватъ съ концы и оттамъ на сетивъ ѝ пекжтъ още по-вишъ часъ. Подирѣ изваждатъ книгжтж, турятъ ѝ въ единъ ссждъ, и по-добрѣ е да ся ѣде до дѣто не е истиняла.

Кърма таукъ кебабж.

Ломна кокоша печенина. — Като очистятъ нѣколко кокошки, оставятъ да стоятъ ако не 24, то поне 12 часа; тогазь раздѣлятъ ги на половины, изваждатъ имъ всичкитѣ кости съ единъ остъръ ножъ. Подирѣ нарѣзватъ ги като кжймж и имъ турятъ соль, пиперь и дарчинъ. Тогазь турятъ имъ една чашж луковж водж и ги оставятъ до 1 часъ. Най-послѣ нарѣждатъ ги на шишѣтъ, и ги пекжтъ отъ далечъ на слабъ огънь. Като захванжтъ да ся прѣпичатъ, турятъ имъ малко стопено чисто масло, заедно съ кокошжтж суровж масть до дѣто ся опежжтъ добрѣ. Туй послѣднето ги омекчава много.

Сюдъ кебабж.

Млжчна печенина. — Има нѣколко видове, но по-добрийтъ става като зематъ нѣколко месо агнешко или овчје, нарѣзватъ го и като му турятъ соль и пиперь, оставятъ го 1-2 часа. Подирѣ