

баждатъ на шишътъ, който въртятъ на огъньтъ отдалечъ. Сетнѣ счукватъ 5-10 шкелиды бѣлъ лукъ (чесънъ) съ малко соль въ единѣ хаванъ и го размѣсятъ съ двѣ чаши оцетъ и 2 лажицы добро прѣсно масло, което като подварятъ малко, оставятъ го. Кебабътъ като захване да капи, турятъ му горѣреченныйтъ съставъ съ кокошъ масть, Като направятъ тѣй нѣколко пѣтя, снематъ шишътъ отъ огъньтъ, шибатъ го съ единъ тънкъ люлевъ прѣчкъ, и подирѣ пакъ го турятъ на огъньтъ до дѣто ся опече добръ. Като го извадятъ въ единѣ ссѣдъ, изливатъ отгорѣ му реченныйтъ съставъ и го варятъ до дѣто водата стане като дробъ и подирѣ го ѣдятъ.

### Отъ кѣймъ фурунъ кебабъ.

*Сдробена печеница въ пещь.* — Приготвятъ колкото трѣба овчъ кѣймъ. Подирѣ нарѣзватъ малко лукъ и го кавърдисватъ съ малко чисто масло. Като посинятъ кѣймътъ съ соль, пиперь и дарчинъ кавърдисватъ ѣк заедно съ лукътъ малко нѣщо. Сетнѣ зематъ вътрѣшнѣтъ масть на агне или на овцъ, нарѣзватъ ѣк колкото единъ дланъ, и завиватъ въ неѣк кѣймътъ, който турятъ въ единъ тепсѣѣ въ пещьтъ да ся опече. Ако щѣтъ да турятъ фѣстѣцы или сухо гроздѣ въ кѣймътъ още по-добръ става.

### Тасъ кебабъ.

*Блюдиѣ печеница.* — Зематъ глѣсто овчѣ мѣ