

паламутътъ ся прави по сѣщій начинъ. Кебабътъ на иланъ-баджъ (заміоръкъ) е още по-добъръ, като ся опече, да ся обѣли кожата.

Тука ще споменемъ и за к ю л ъ б а с т і и т ъ, които сѣ съединяватъ съ кебабытъ.

Таукъ кюль-бастѣсѣ.

Кокоша печенина на жарѣ. — Има нѣколко видове отъ които най-добрий е този видъ: приготвятъ тлѣстички кокошки колкото трѣбать, раздѣлятъ ги на двѣ части и като ги по нацѣпятъ отвжтрѣ съ остъръ ножъ, изваждатъ всичкитѣ имъ кости. Като остане само месо, нарѣзватъ на 4-5 части и като надупчатъ по-дебелитѣ имъ мѣста, насоляватъ ги съ соль, пиперь и дарчинъ и ги оставягъ нѣколко часа. Подирѣ турягъ ги върху скаржтѣ (сковрадѣ) на умѣренъ огнь и ги прѣвиватъ често. Като ся прѣпекжтъ, турягъ ги въ единъ сѣждъ съ кокошѣ или меснѣ водѣ и ги варягъ до дѣто умекнжтъ.

Овча и агнечка кюль-бастія.

— Зематъ откъдѣ ребрата месо, което ся нарича прѣзола, нарѣзватъ го заедно съ грабнакя, и го бѣжтъ добръ съ чемшировъ токмакъ или въ хаванъ до дѣто ся поплощи, тогазъ го насоляватъ съ соль, пиперь и го разбъркватъ добръ. Подирѣ го турягъ на скаржтѣ на слабъ огнь и го обрацатъ често, до дѣто ся опече добръ. Още по-добра става, ако ѣ турягъ лукъ и майданосъ.