

монъ до дѣто е топла. Ако има лешниковъ таторъ да ѝ ся тури, още по-добра става.

### Стридія кюль-бастѣсѣ.

Като отворятъ полека корытѣ имъ, ввѣрлятъ празнытѣ, а на пълнытѣ турятъ нѣколко кашкы дръвено масло, соль и липеръ. Подирѣ гы нареждатъ единъ по единъ на скарѣтѣ и като ся опекаѣтъ, стискатъ имъ лимонъ и гы ѣдѣтъ.

### Скабрична кюль-бастія.

Разрѣзватъ коремътъ на скабрицытѣ, изваждатъ вѣтрѣшностьтѣ имъ и, като гы очистятъ, наsoleватъ гы и гы оставятъ до 1 часъ. Подирѣ намазватъ скарѣтѣ съ малко дръвено масло и нареждатъ рыбытѣ отгорѣ ѝ, които като ся опекаѣтъ изваждатъ въ единъ сѣждѣ. Подирѣ нарезватъ малко лукъ и майданосъ отгорѣ ѝ и истискватъ лимонъ. Най-добра става, като захване да кыпи, да ѝ посипватъ съ малко чисто брашно, или пакъ прѣди да ѝ турятъ на скарѣтѣ, да ѝ посипватъ съ брашно.

### Сырена кюль-бастія.

Зематъ единъ табакъ хартиѣ за прозорцытѣ и ѝ направятъ като таѣж, намазватъ вѣтрѣшностьтѣ ѝ съ добро чисто масло и турятъ въ неѣ ситно надупчаныѣ кашкавалъ или кашеръ сырење, което трѣба да изпълни кыгѣтѣ. Подирѣ като го опекаѣтъ съ кыгѣтѣ заедно на скарѣтѣ