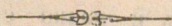


## ОТДѢЛЪ V.



### За ястіята които ся правятъ отъ тѣсто.

#### Бюрекъ отъ юфкы.

*Кориченъ млинъ.* — Колкото юфкы ще трѣ-  
бають толкози тѣсто замѣсвать съ малко соль, ко-  
ето като расточать, пекжтъ на сачъ (връшникъ,  
желѣзна черепня). Подирѣ разбивать 1-2 яйца  
и ако нѣма кокоша или меснж водж, приготвить  
1-2 чаши чистж водж. Подирѣ намазвать тепсія-  
та съ масло, и турять юфкытѣ вжтрѣ. На всякж  
юфкж турять по малко прѣсно масло, отъ при-  
готвенытѣ яйца и отъ кокошж масть. Тогазь гы  
пекжтъ въ пещь или на огнь отдалечь. Като гы  
опекжтъ и отъ двѣтѣ страны, ѣджтъ гы до дѣто  
сж топли. Нѣкои турять въ срѣджтж на юфкытѣ  
кжйжж отъ месо, а пакъ нѣкои добро сыреніе на-  
рѣзано на ситно съ нѣколко яйца. И тогазь става  
прочутата у насъ баница.

#### Воденъ бюрекъ.

— Прѣсвать чисто брашно колкото трѣба,  
омѣсвать го съ нѣколко яйца и малко соль и го  
раздѣлять на 12 или 14 части. Като гы расто-  
чать, двѣ отъ тѣхъ оставять на странж и оста-