

мълытъ варятъ еднѣ по еднѣ въ голѣмѣ тепдже-
рѣ пѣльнѣ съ водѣ и малко соль. Подирѣ прѣ-
нѣждатъ водѣтъ имѣ, изсушаватъ гы и гы рас-
тварятъ добрѣ. Тогазѣ намазватъ тепсіѣтъ съ
възварено масло, въ коѣто турятъ най-отдолу
еднѣ отъ суровытъ юфкы и отгорѣ й еднѣ лѣжи-
цѣ отъ сѣщото масло. Като натурятъ половинѣ-
тъ варены юфкы въ тепсіѣтъ, турятъ или кѣй-
мѣ или сыреніе испомежду и подирѣ турятъ ос-
танѣлытъ половинѣ. На всякѣ юфкѣ отгорѣ по-
сипватъ по еднѣ лѣжицѣ масло. Като турятъ най-
отгорѣ останѣлытъ юфкѣ, опичатъ гы и отъ двѣ-
тъ страны. Когато изваждатъ юфкытъ отъ вре-
дѣтъ водѣ, трѣба да гы турятъ кѣмъ корубес-
тѣтъ часть на рѣшеткѣтъ (кевгырьтъ), защото
мѣчно ся отварятъ сетнѣ.

Сакѣзлія бюрекѣ.

Прѣсѣватъ 2 шены чисто брашно, въ единѣ
дѣлбокѣ сѣдѣ и счукватъ вѣтрѣ едно яйце. По-
дирѣ го омѣсватъ и, като начне да ся точи, ту-
рятъ му по малко водѣ и малко соль. Въ омѣс-
ваніето не трѣба бѣрзаніе. Тогазѣ турятъ еднѣ
кадаифенѣ тепсіѣ наопаки на еднѣ пиростія (сад-
жакѣ) върху пепелянѣ огнѣ, и ѣ сѣгорещяватъ.
Послѣ зематъ по еднѣ шепѣ тѣсто, което турятъ
и дигатъ бѣржѣ-бѣржѣ върху тепсіѣтъ до дѣ-
то ся испълни. До 1-2 минуты тѣстото като за-
хване само да ся отлѣпя, снематъ го отъ огнѣ