

тъ и го оставятъ на странѣ. Между това тры-
іжтъ тепсіжтъ съ жьлтъ медъ за да могатъ да
ся отлѣпять лесно. Ако *сацътъ* е мѣдень по-
лесно става. Най-подирѣ гы пекжтъ като юфка-
бюрегы, като имъ турятъ испомежду кокошкѣ или
меснѣ водѣ и масло. Ако го попарятъ съ прѣ-
сѣченъ шекеръ по-добъръ става.

Млѣчелъ бюрекъ.

Като объркатъ добръ 1 окж чисто прѣсно
млѣко, 5-6 яйца и 50 др. чиста брашно, изли-
вать го въ единъ тепсіжъ койжто по-наурѣдъ на-
мазватъ съ 1-2 лъжицы чисто масло. Подирѣ го
пекжтъ до като повърхността му ся причерви.
Ако му ся тури отдолу и отгорѣ по 3-4 юфкы
и измежду по малко масло и ся опече въ пещь,
още по-добъръ става.

Кокоши бюрекъ.

Като очистятъ добръ единъ кокошкѣ, ва-
ратъ іж съ малко водѣ до като умекне и поди-
рѣ іж нарѣзватъ на ситно като тештикъ. Сетнѣ о-
пражватъ 1-2 главы лукъ и го объркватъ съ кж-
советѣ. Послѣ намазватъ съ масло единъ тепсіжъ,
турятъ отдолу 5-10 юфкы добръ расточены, по-
срѣдѣтъ кжсоветѣ и най-отгорѣ пакъ толкози
юфкы. Подирѣ нарѣзватъ съ единъ ножъ срѣдѣ-
тъ и краищата и като гы попарятъ съ врѣло
блажно масло, пекжтъ го въ пещь.