

попарвать съ чисто врѣло масло. До дѣто ся пе-  
кѣтъ въ пещьтѣ, приготвятъ споредъ баклавѣтѣ  
шекеръ или медъ, който прѣсичать съ 1-2 чаши  
чистѣ водѣ и го възваряватъ. Щомъ извадятъ  
баклавѣтѣ отъ пещьтѣ, поливатъ ѣж малко по-мал-  
ко съ реченныйтѣ шекеръ или медъ. Най-подирѣ  
ѣж посипватъ съ ситнѣ захаръ и ѣж ѣдѣтъ.

### Каймачена баклава.

Като ся расточать корытѣ (юфкытѣ), както  
рекохмы по-горѣ, турятъ испомежду само масло,  
като турятъ полвинѣтѣ коры, размазватъ бѣлтѣ-  
кѣтъ на едно яйце съ кокошѣ масть, или съ е-  
днѣ лѣжицѣ отдолу и отгорѣ, частигѣ отъ кай-  
макѣтъ. Послѣ турятъ останѣлытѣ половинѣ коры,  
като казахмы по-горѣ, и гы пекѣтъ. Понеже е  
вѣроятнѣ че додѣ ся опекатъ корытѣ каймакѣтъ  
ще ся стопи, за това трѣба да ся употребятъ  
яйца : или като турятъ половинѣтѣ коры въ еднѣ  
тепсѣѣ и пакъ въ другѣ и прѣди да гы рѣжатъ  
опичать гы, турятъ имѣ сладкото и най-подирѣ  
като растурятъ каймакѣтъ на еднѣтѣ тепсѣѣ, кой-  
то смѣняватъ съ другѣтѣ, най-подирѣ гы нарезуватъ  
като бюрекѣ. — Нѣкои зематъ бѣлтѣцытѣ на двѣ,  
три яйца конто смѣсватъ съ малко прѣсно мѣко  
и съ каймакѣтъ заедно турятъ между корытѣ.

### За корабѣтѣ.

Като възварятъ еднѣ окѣ медъ съ полвинѣ  
окѣ чистѣ водѣ, прѣпѣнятъ го и го обѣркватѣ