

съ половинъ окж възварено кравіе масло. Слѣдъ това като го омѣсятъ съ чисто брашно до колкото ся изисква, направятъ го на топчета и го турятъ въ пещьтъ въ единъ тенсіѣкъ намазанъ съ масло. Ако искатъ да станжтъ бѣлы пекжтъ гы съ книгж. — Ако сж тури шекеръ вмѣсто медъ, трѣба шекерьтъ да ся тура по малко по малко въ възвареното масло и подиръ да ся омѣси.

Д р у г ъ в и д ъ .

Стопяватъ половинъ окж чисто масло въ единъ тенджеръ, което объркватъ съ 250 др. чисто прѣсно брашно, и го сваряватъ добръ, като почне да истива объркватъ го добръ съ кенчжтъ, (жельзжжтъ ршетчанж поварейкж), като ся занѣни, стрыватъ добръ 1 окж шекеръ наглавы, пѣколко индійскы орѣхчета, (индистанъ джевизи) и като гы смѣсятъ наедно пакъ го объркватъ. Ако тѣстото захване да ся прѣска, да ся остави малко отъ шекерьтъ. Това тѣсто като ся омѣси колкото ся изискува, турятъ го въ единъ тенсіѣкъ намазанъ съ масло и го пекжтъ малко време въ пещьтъ. Трѣба обаче да ся внимава да не бы да прѣгори.

З а к а д а н ф и т ъ .

П р о с т ъ т е л ъ к а д а н ф и .

Зематъ тель кадаифи парочно ялтърдисанъ и го нареждатъ въ единъ тавж намазанъ съ чисто масло и го пекжтъ на пиростіѣкъ. Като ся опе-