

че отъ единѣтъ странѣ, захлупватъ тавѣжъ съ единѣ другѣ тавѣжъ, изцѣждатъ маслото и тогазъ го обрѣчатъ та го опичатъ и отъ другѣтъ странѣ, послѣ възваряватъ шекеръ или медъ съ малко водѣ, на който ввѣрлятъ пѣнѣтъ която ся появива прѣзъ вареніето и попарватъ кадаифѣтъ. Ако ся изискува да е крѣхкъ трѣба да не ся покрыва, ако ли напротивъ — мекъ, тогазъ щомъ ся опече тутакъ си трѣба да ся покрыве за да не бѣга парата.

Този тънкъ кадаифъ може и да ся осучи и да стане като дебело вѣже, и да ся направи на 4-5 части като виты, подирѣ го пекѣтъ по горнійтъ начинъ и като ся попари съ повечко шекеръ, ѣде ся.

С а р а й т е л ь к а д а и ф и .

Нарочно излѣжатъ тънкъ кадаифъ който нареждатъ въ тавѣжѣ, турятъ му чисто масло възврѣмо и, като го опекатъ и отъ двѣтъ страны, прѣцѣждатъ маслото му и го омыватъ съ топлѣ водѣ, до гдѣто липса маслото и, като му турятъ шекерѣтъ, пекѣтъ го още малко.

Б ѣ л ѣ к а д а и ф ѣ .

Зематъ чистѣ кадаифъ на който турятъ стопено чисто масло до гдѣто го наредятъ въ тавѣжѣ, подирѣ го опичатъ на слабъ огнь и прѣцѣждатъ маслото му до гдѣто прѣстане да тече, най-послѣ като му турятъ небетъ шекери или