

За халвѣ.

Газидеръ хелвасъ.

Възварявагь 1 окъ чисто масло, въ единъ хелваджійскъ тенджеръ, и като истине разбъркватъ го полека съ 1 окъ и половинъ чисто прѣсяно брашно на огньтъ. Като стане умѣренно и захване да мирише, снематъ го отъ огньтъ и мутурятъ двѣ оки шекеръ или медъ и единъ окъ прѣсно мѣлко, възварени наедно отъ по-напрѣдъ, затварятъ капакътъ на тенджератъ и като сѣди 4-5 минути, огварятъ ѣх и като разбъркватъ добръ хелватъ, посипватъ ѣх съ ситенъ шекеръ и ѣх тѣтъ.

Сабонія хелвасъ.

Турятъ въ единъ тенджеръ 2 мѣрки стопено масло и 2 мѣрки шекеръ или медъ, които като захванатъ да врятъ, разбъркватъ единъ мѣркъ соленъ нишестъ съ двѣ мѣрки водъ и ги турятъ въ тенджератъ, най-послѣ ѣх объркватъ добръ съ кепчѣтъ и ѣх варятъ колкото да не залѣва по зжбытъ.

Асуде хелвасъ.

Турятъ въ единъ тенджеръ единъ мѣркъ нишастъ, единъ мѣркъ медъ, единъ мѣркъ водъ и половинъ мѣркъ растопено масло и ги объркватъ на огньтъ съ кепчѣтъ. Когато маслото захване да излиза на горѣ, това означава увиранието ѣ,