

разбърква ся пакъ малко и ся снима отъ огньтъ.

Хелва отъ оризено брашно.

Възваряватъ въ еднѣ тенджерѣ около 100 драма масло, въ което, като истине, сипватъ по малко половинъ окж брашно и го объркватъ на огньтъ. Като ся мине 20-25 минути, захваща да пуца водж, тогазь го стриватъ съ опакыто на лъжицатѣ и то кабардисва каквото просо, възваряватъ послѣ половинъ окж шекеръ или медъ съ половинъ окж прѣсно млько и, като го излѣкть отгорѣ, захлупватъ го тутакъ си. Слѣдъ 3 или 5 минути объркватъ ѣх (хелвѣтѣ), като ѣх стриватъ съ лъжицатѣ, насичатъ ѣх на локмы и ѣх посипватъ съ повечко шекеръ. Като начне да увира пѣкои турятъ бадемы, и ако нѣма прѣсно млько възваряватъ шекеръ и ѣх попарватъ.

Ламонія хелвасж.

Възваряватъ половинъ окж медъ или шекеръ съ малко водж. Подирѣ растопяватъ 300 драма масло въ което турятъ 1 окж оризено брашно, и когато маслото начне да излиза на горѣ, объркватъ смѣшеніето и го снематъ отъ огньтъ, държатъ го до 1 четвъртъ отъ часа на пепелянъ огнь, и въ това врѣме му турятъ каймакъ. Най-послѣ като истине поръсватъ го съ растопенъ шекеръ.

