

снемватъ отъ огънть. Послѣ намазватъ единъ теп-
сїѣхъ миндалово масло (бедем-я) изсипватъ въ неїхъ
този варенъ шербетъ, който като истине, нарѣзватъ
го както ищѣтъ и половинѣтъ отъ него оставятъ
въ прѣсѣянъ нишастъ, а половинѣтъ въ шекеръ, и
за да не ся слени, разбъркватъ го. Тойзи лукумъ
е най-добрийтъ.

Курабіи отъ бадемы

Попарватъ единъ ока бадемы, очистятъ черуп-
кытъ имъ, счупватъ ги добръ въ камененъ хаванъ,
въ който турятъ единъ окъ келле шекеръ и наедно
пакъ ги чукатъ, стриватъ, и объркватъ. Тогазы
турятъ вѣтрѣ бѣлткѣтъ на 4 яйца и го чукатъ
пакъ нѣколко пѣтя. Послѣ зематъ единъ сгоднъ
тепсїѣхъ, постилатъ іхъ съ черчиве кехадж и турятъ
отгорѣ тѣзи смѣсь, като іхъ наредятъ на тракал-
ца и отъ горѣ пакъ черчиве кехадж. Като сле-
пятъ краищата и на двѣтъ книты, пекатъ ги 1
часъ въ пещьтъ и подирѣ ги изваждатъ и ги
стивясватъ на прилично мѣсто, нѣкои турятъ вѣ-
трѣ дарчинъ, каранфилъ, сакжзъ и лимоновы ко-
ры. Нѣкои на мѣсто бѣлткѣтъ на яйца турятъ
мискъ, гюль-сую, и малко червило.

Простъ шурупъ, саде.

Турятъ единъ окъ шекеръ въ тенджерѣтъ заедно
съ 250 драма простъ водж, бѣлткѣтъ на едно яй-
це и 4-5 клечицы отъ метлѣ гдѣто като ся за-
пѣнятъ всичкытъ отъ веднѣждъ разбъркватъ и ги