

турятъ отгорѣ му прѣсно млеко, което до дѣто ся запѣни и възври нѣколко пѣти, изваждатъ късоветѣ отъ тенджератѣ. слѣдъ като истиватъ, набождатъ ги на шишѣтъ, и ги пекатъ на слабъ огънь. Като захванатъ да ся прѣпичатъ, турятъ имъ по-малко прѣснакъ заедно съ кокошѣ масть. Ако капи много мастьта имъ, порѣсватъ ги съ малко брашно до дѣто ся опежатъ добръ. Найподирѣ като ги извадятъ отъ шишѣтъ, посипватъ ги съ дарчинъ и иматъ добръ вкусъ и сладость за ѣденіе.

Кушъ кебабѣ.

Птица печенина. — Първо нарѣзватъ малко овчѣе или агнешко месо, което размѣсватъ съ еднѣ чашѣ луковѣ водѣ, въ коѣто турятъ малко соль; пиперъ и го оставятъ 1-2 часа да стои. Подирѣ го набождатъ на шишѣтъ, който въртятъ полека на умѣренъ огънь и като захване да капи, порѣсватъ го съ чисто брашно до дѣто ся опече добръ. Като го извадятъ отъ шишѣтъ, посипватъ му малко дарчинъ и малко кыміонъ и го ѣдятъ до дѣто е топълъ. Този кебабъ е много пріятенъ.

Тавшанъ кебабѣ.

Зайча печенина. — Нарѣзватъ зайчешкото месо и като го омыятъ 2-3 пѣти държатъ го 3 часа въ водѣтъ, отъ коѣто като го извадятъ, турятъ му соль и пиперъ умѣренно. Подирѣ го на-