

еднѣ тепсіѣж и го мѣтатъ въ пещьтъж. Ако агнето е тлъсто, добръ, или ако не е, турятъ тепсіята малко чисто масло. Като ся опече отъ еднѣтъж странѣж, обращатъ го и отъ другѣтъж, и подирѣ го ѣдѣтъ до дѣто е топло. Агнето мрже да ся напълне и безъ да ся вари, но да ся попари о по-добръ.

Джигеръ кебабѣж.

Дробова печенина. — Нарѣзватъ черныйтъ дробъ ва овцѣ или на агне, набождатъ го на шишѣтъ, обвиватъ го въ вѣтрѣшнѣтъ имѣ масть и като го опежѣтъ, изваждатъ го въ единѣ ссѣдѣ. Подирѣ счукватъ добръ 2-3 шкелиды бѣлъ лукъ (чесънѣ) и заедно съ 1-2 чаши оцетѣ, водѣж и соль изливатъ го отгорѣ му. Като постои малко нѣщо на пепелянѣ огънѣ, ѣдѣтъ го.

Скабриченѣ кебабѣ.

— Зематъ нѣколко прѣсны скабрицы (скомріи) които като очистятъ, ако сѣ голѣмы на 3 части, или ако не на двѣ части ги раздѣлятъ и слѣдѣ като имѣ турятъ соль и пиперѣ, оставятъ ги до единѣ часѣ. Между всякѣ часть турятъ по единѣ дафиновѣ листѣ, когато ги набождатъ на шишѣтъ. Испърво ги пекѣтъ на слабѣ огънѣ, и подирѣ на по-силенѣ, до дѣто ся опежѣтъ. Като ги извадятъ отъ шишѣтъ до дѣто сѣ топли, истискватъ имѣ лимонѣ и ги ѣдѣтъ.

Кебабытъ на кѣлѣчѣ-балѣтъж (саблярка) и на