



*Кулинарни изкушения от двете страни на границата.  
Рецепти от Хасково и Одрин*

*Culinary delights from both sides of the border  
Recipes from Haskovo and Edirne*

*Хасково, 2018*



Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Интеррег-ИПП за  
трансгранично сътрудничество България-Турция  
The project is co-funded by EU through the Interreg-IPA CBC Bulgaria-Turkey Programme



В малките населени места читалищата и библиотеките са средищата, които съхраняват местната памет. За да представим характерните за хасковския край гозби, записахме оригиналните рецепти от тридесет читалища от община Хасково, участници в традиционния кулинарен фестивал, през декември 2017 г., проведен в ОНЧ „Заря- 1858”, г Хасково

In the small settlements the community centers and libraries are centers which store local memory. To present the typical dishes from the Haskovo region, we recorded the original recipes from thirty community centers from Haskovo, participants in the traditional culinary festival in December 2017, held in Exemplary National Community Center “Zarya - 1858”, Haskovo city.

**ISBN 978-619-7230-09-3**

## ПРЕДГОВОР

Всеки народ се гордее с типичните за него ястия, а рецептите се завещават от по-възрастното поколение на по-младите. В настоящата книга са включени кулинарни рецепти, типични за двата погранични района Хасково и Одрин.

Всяко ястие е придружено със снимка, необходимите продукти и начин на приготвяне.

Надяваме се тези рецепти не само да запознаят туристите и ползвателите с нашите кулинарни традиции, но и да ги провокират да експериментират в кухнята.

## INTRODUCTION

Every nation takes pride in its traditional dishes and recipes are passed from older to younger generations. This book contains culinary recipes, typical of the two border regions of Haskovo and Edirne.

Each dish is presented on a picture, with a list of ingredients and further baking instructions. We hope that these recipes will not only introduce tourists and users to the traditions of our cuisine but will also provoke them to experiment in the kitchen.

## ПУСКА

**Продукти:**

изсушен мехур

1 кг свинско месо от бут ( 70% месо, 30% сланина)

50 г праз (ситно нарязан)

40 г сол

6 г черен пипер

6 г кимион

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО**Начин на приготвяне:**

Месото се нарязва на хапчици и се обърква с прازа и подправките. Остава се на студено за 24 часа, но се разбърква периодично, за да се овкуси с подправките. Пълни се с машинка или с ръце. Не бива да остава празно място (въздух) в мехура. Зашива се и се връзва с канап. Може да се притисне, за да добие форма. 3 месеца се суши на студено и проветриво място.

**PUSKA SAUSAGE****Ingredients:**

dried bladder

1 kg of pork meat (70% meat, 30% lard)

50 g of leek (finely chopped)

40 g of salt

6 g of pepper

6 g cumin

**Baking instructions:**

Cut the meat into bites and mix the pieces with the leek and the spices. Leave in a cold place for 24 hours, but stir periodically for it to absorb the spices' flavor. Fill manually or by way of a meat-filler. Make sure you leave no empty space (air) in the bladder. Stitch it and tie it with twine. Press it to the desired shape. Dry for 3 months in a cold and ventilated place.

## СЛАНИНА

**Продукти:**

сланина (чиста)  
праз

едра сол  
тензух или марля

**Начин на приготвяне:**

Реди се сланина. Следва праз и отгоре сол. Поставя се марля и се започва отново със сланина. Притиска се добре и се съхранява на студено.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО



## LARD

**Ingredients:**

lard (clean)  
leek

coarse salt  
gauze

**Baking instructions:**

Arrange the lard. Then place some leek on it and top with salt. Place the gauze and start again with the lard. Press it well and store it in a cold place.

## ЦАРСКА ТУРШИЯ без стерилизация

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО**Продукти:**

зеле, моркови, карфиол (цветно зеле), камби, целина, черен пипер

**За маринатата:**

3 л вода, 2 л оцет, 0.25 литра олио, 12 супени лъжици едра сол, 2-3 супени лъжици мед, 1,5 кг захар, 4-5 дафинови листа.

**Приготвяне:**

Едро нарязания зеленчук се пълни в буркани, като на дъното на всеки буркан се слагат 5-6 зърна черен пипер. Продуктите за маринатата се смесват в голям съд и се варят до кипване. С още горещата марината бурканите се заливат, затварят се и се обръщат с капачки на долу. След като бурканите изстинат се прибират на хладно.

**ROYAL PICKLES without sterilization****Ingredients:**

Cabbage, carrots, cauliflower (cabbage), ("kambi") peppers, celery, black pepper

**For the marinade:**

3 liters of water, 2 liters of vinegar, 0.25 liter of oil, 12 tablespoons of coarse salt, 2-3 table-spoons of honey, 1.5 kg of sugar, 4-5 bay leaves

**Preparation:** Fill the chopped vegetables in jars and place 5-6 grains of pepper on the bottom of each jar. Mix the marinade products in a large pot and boil until seething. Fill the jars in immediately with the hot marinade, close tightly and arrange them caps down. Leave them to cool and then store them in a cold place.

## КАЧАМАК СЪС СВИНСКИ ПРЪЖКИ

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО**Продукти:**

250 г царевично брашно

1 л вода

олио или мас от свинските пръжки

сол

**Начин на приготвяне:**

В дълбок съд се завира подсолена вода. Към нея се сипва постепенно царевично брашно, което се бърка енергично с дървена бъркалка (точилка).

Качамака се вари докато се сгъсти и започне да прави пътеки при разбъркване. Изсипва се в тава и се правят дупки по повърхността. Гарнира се със свинските пръжки и мазнината останала при приготвянето им.



## КАЧАМАК WITH PORK GREAVES

**Ingredients:**

250 g of corn flour

1 lt of water

pork greaves fat or oil

salt

**Baking instructions:**

Pour some salty water into a deep pan. Add some flour to it gradually, stirring vigorously with a wooden stirrer (rolling pin).

Boil the kachamak until it thickens and begins to leave trails at stirring. Pour it into the pan and make some holes on the surface. Garnish it with pork greaves and the leftover baking fat.



## КОЛЕДЕН ТАВАЛЪК

**Продукти:**

1 ч.ч. боб

1 и 1/2 ч.ч. ориз

сушени домати (чушки)

глава лук

олио

сол

джоджен

**Начин на приготвяне:**

Бобът се сварява. В тиган се задушават лукът, оризът и сушените домати (чушки). Овкусяват се със сол и джоджен. Изсипват се в средна тава и се прибавя свареният фасул. Долива се с топла вода и се пече във фурна на 200°C.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО

## CHRISTMAS BAKE DISH

**Ingredients:**

1 teacup of beans

1 and 1/2 teacups of rice

dried tomatoes (peppers)

1 onion

oil

salt

mint

**Baking instructions:**

Boil the beans. Stew the onion, the rice and the dried tomatoes (peppers) in a pan. Season with salt and mint. Pour the mixture into a medium tray and add the cooked beans. Pour some hot water and bake the dish in the oven at 200 ° C.



## БУРАНИЯ

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО**Продукти:**

1 кг кисело зеле

1 ч.ч. ориз

200 г олио

2 глави лук

1 ч.ч. зелев сок

**Начин на приготвяне:**

Лукът се нарязва на ситно и се запържва в олиото. Към лука се прибавя нарязаното на ситно зеле и се вари под капак до омекване на зелето. Отделно свареният ориз се сипва върху зелето, разбърква се добре, прибавя се зелевата чорба. След като поври още 10 минути, се сваля от огъня да изстине. Бурацията се сгъстява, консумира се студена.

**BURANIYA****Ingredients:**

1 kg of sauerkraut

1 teacup of rice

200 g sunflower oil

2 onions

1 teacups of sauerkraut juice

**Baking instructions:**

Chop the onions finely and fry in oil. Add the cut sauerkraut to the onions and boil under lid until the sauerkraut gets soft. On the other hand, place the cooked rice over the sauerkraut, stir well, add the sauerkraut juice. After boiling for 10 minutes, remove from the stove to cool. The buraniya gets thick and is consumed cold.



## ОРИЗ С МАСЛИНИ

<b>Продукти:</b>	750 мл вода
	3 с. л. олио
250 г ориз	1 с. л. доматиено пюре
100 г черни маслини без костилки	черен пипер
1 глава кромид лук	сол
1 морков	магданоз

**Начин на приготвяне:**

Лукът, морковът и доматиеното пюре се задушават в олио. Прибавят се почистеният и измит ориз, маслините, сол, черен пипер. Ястието се залива с вода и се вари до готовност на ориза. По желание накрая може да се прибави ситно нарязан пресен магданоз.

## RICE WITH OLIVES

<b>Ingredients:</b>	750 ml of water
	3 tablespoons of oil
250 g rice	1 tablespoon of tomato puree
100 g boneless olives	black pepper
1 onion	salt
1 carrot	parsley

**Baking instructions:**

Stew the onion, the carrot and tomato puree in oil. Add the cleaned and washed rice, the olives, the salt and the pepper to it. Pour some water over the dish and boil it until the rice is ready. Optionally, finely chopped fresh parsley can be added.





## ПИКАНТНИ ЗЕЛЕВИ САРМИЧКИ

## Продукти:

500 г кайма (смес)

1ч.ч. ориз

1 нарязан на ситно морков

1 глава лук

1-2 сухи лютиви чушки

1 средно голяма кисела зелка

черен пипер, риган, кимион, магданоз,

дафинов лист

## Начин на приготвяне:

Каймата се запържва до получаване на трохи, добавят се нарязания лук, ориза, подправките и 1ч. ч. вода. Киселата зелка се разделя на листа, маха се дебелия жила в средата на всяко листо. Листото се поставя на дървена дъска, слага се по 1 лъжица плънка и се завива стегнато. На дъното на пръстен гювеч се нареждат няколко зелени листа, 1 дафинов лист, след което се редят готовите сарми. Най-отгоре се добавя една суха лютива чушка. Затискат се добре с една чинийка и се наливат по равни части зелев сок и вода, за да се покрият сармите. Гювечът се слага в студена фурна на 250°C. След като ястието заври, фурната се намаля до 150°C. Пече се 1ч. и 30 мин.

## SPICY STUFFED CABBAGE LEAVES

## Ingredients:

500 g minced meat (mixture)

1 cup of rice

1 carrot chopped into small pieces

1 onion

1-2 dry hot peppers

1 medium-sized sauerkraut

black pepper, marjoram, cumin, parsley,

bay leaf

## Preparation:

Fry the minced meat to get crumbs, add the chopped onion, rice, spices and 1 cup of water. The sauerkraut is split into leaves as the thick strands are removed in the middle of each leaf. Place a leaf on a wooden board, put 1 spoonful of stuffing and roll it tight. Put some sauerkraut leaves on the bottom of a clay pottery, one bay leaf, and then arrange the ready-made stuffed cabbage leaves above. Add dry hot pepper on the top. Press them well with a saucer and pour in equal amounts of cabbage juice and water to cover the stuffed leaves. Place the clay pottery in a cold oven at 250 ° C. When the meal starts boiling, lower the temperature of the oven to 150° C. Bake for 1 hour and 30 minutes.







## ПЪЛНЕНА ЗЕЛКА

## Продукти:

1 средно голяма кисела зелка	2 глави лук
500 г кайма смес	3 с. л. олио
1 ч. ч. ориз (или булгур)	черен пипер
1 ч. ч. нахут	джоджен
	сол

## Начин на приготвяне:

Лукът и каймата се задушават с олиото. Прибавят се оризът, нахутът и подправки на вкус. Изрязва се кочанът на зелката, с цел да се изравни дъното. Поставена в тава, зелката се разлиства. Слага се лъжица от плънката. Затварят се вътрешните листа, отново се слага плънка, листа, плънка, и така докато се напълни цялото зеле и върне първоначалната си форма. Останалата плънка нареждаме около зелката. Добавя се вода. Тавата се покрива с фолио. Ястието се пече 1 час на 200°C.

## STUFFED CABBAGE

## Ingredients:

1 average-size sour cabbage	2 onions
500 g minced meat	3 tablespoons of oil
1 teacup of rice (or bulgur)	black pepper
1 teacup of chickpeas	mint
	salt

## Preparation:

Stew the onion and the mince in oil. Add the rice and chickpeas, as well as spices to taste. Cut the stub of the cabbage in order to flatten the bottom. Placed in a tray, the cabbage unfolds. Put a spoonful of stuffing. Close the inner leaves, put some more stuffing, then leaves and stuffing again until the whole cabbage is filled in and restores its original shape. Arrange the remaining stuffing around the cabbage. Add some water. Cover the tray with tinfoil. Bake the dish for 1 hour at 200 ° C.



## СМИДАЛ, СМИГАЛ, СМИГДАЛ ИЛИ СМЕГДАЛ

*В различните села в Хасковския край го наричат по различен начин. Любима закуска за малчуганите в миналото, интересно нетрадиционно предложение за съвременните деца.*

**Продукти:**

хляб	сол
масло	червен пипер
мас	мерудия

**Начин на приготвяне:**

Приготвя се, като леко засушен хляб се натроши на трохи – колкото по-ситни, толкова по-вкусно. Така приготвените трохи се запържват с масло, като по желание се добавя и лъжица свинска мас. Всичко се препържва добре, като се овкусява със сол, червен пипер, мерудия и др.

Отлично се комбинира с компот, сварен ошаф или айран.

## SMIDAL, SMIGAL, SMIGDAL OR SMEGDAL

*In the different villages in Haskovo Province, people call it differently. A favorite breakfast for the kids in the past, an interesting non-traditional suggestion for children nowadays.*

**Ingredients:**

	lard
bread	salt
butter	red pepper

**Baking instructions:**

Prepare by making slightly dried bread into crumbs – the smaller, the more delicious. Fry the thus prepared crumbs in butter and add a spoonful of lard if you want. Fry everything well and flavour it with salt, black pepper, etc. The dish can be finely complemented with stewed fruit, boiled dry fruits or ayran.





## САРМИ С КИСЕЛО ЗЕЛЕ

**Продукти:**

1 кисела зелка	домати – 100 г
2 глави лук	един морков
1/2 чаена чаша олио	сол ½ лъж.
1 чаена чаша ориз	черен пипер
	чубрица

**Начин на приготвяне:**

Разрязват се листата на зелката, като се отстранява твърдата им част. Запързва се ситно нарязаният лук с олиото, прибавят се добре измитият ориз, доматиите, моркова и малко вода и леко се задушават. Слага се сол, черен пипер и чубрица на вкус и се сваля от огъня. Със сместа се пълнят зелевите листа, увиват се добре, нареждат се плътно една до друга в тенджера, чието дъно е постлано с остатъци от листата. Сармите се заливат със сок от киселото зеле (ако е много кисел, се разрежда с вода), притискат се с чиния и се варят 1 час на тих огън.

## SARMI WITH SAUERKRAUT

**Ingredients:**

1 sauerkraut	tomatoes – 100 g
2 onions	1 carrot
1/2 teacup of oil	salt ½ tablespoon
1 teacup of rice	black pepper
	savory

**Baking instructions:**

Cut the leaves of the sauerkraut by removing the hard part. Fry the finely chopped onion with the oil, add the well-washed rice, the tomatoes, the carrots and a little water and gently stew. Add salt, pepper and savory to taste and remove it from the hot plate. Fill the cabbage leaves with the mixture, wrap them up well, stack them together in a pot whose bottom is covered with leaves remains. Pour the sarmis over with sauerkraut juice (if too sour, dilute it with some water), press them with a plate and boil them for 1 hour at medium heat.







## ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ С ГЪБИ

## Продукти:

700 гр гъби	1 ч.л. червен пипер
1 стрък праз	1-2 домата (от консерва или пресни)
1 ч.ч. ориз	12-13 средно големи чушки
	олио, сол

## Начин на приготвяне:

Гъбите се изчистват, измиват и се сваряват в подсолена вода. Оцеждат се и се нарязват на едро. Гъбената отвара се запазва. Изчистеният и ситно нарязан праз се запържва в олиото. Прибавя се измитият ориз и също се запържва за 3-4 минути. Добавят се нарязаните гъби и след 1-2 минути сместа се подправя със солта и червения пипер. Доматите се нарязват на ситно и се прибавят към гъбите и ориза. Изсипва се 1 ч.ч. топла отвара от гъбите и се оставя да ври, докато оризът набъбне. Изчистените чушки се пълнят с готовата смес и се нареждат в подходяща тава. Заливат се с малко гъбена отвара и малко олио. Пекат се на умерена фурна (180-200°C ) за около 40-50 мин.

## STUFFED PEPPERS WITH MUSHROOMS

## Ingredients:

700 g of mushrooms	1 tsp of paprika
1 stalk of leek	1-2 tomatoes (canned or fresh)
1 teacup of rice	12-13 medium-sized peppers
	oil, salt

## Baking instructions:

Clean, wash and boil the mushrooms in salted water. Then drain and cut them in big pieces. Keep the mushroom water. Fry the cleaned and finely chopped leek in some oil. Add the washed rice and fry it also for 3-4 minutes. Add the chopped mushrooms and after 1-2 minutes – season the mixture with salt and red pepper. Cut the tomatoes finely and add them to the mushrooms and the rice. Pour 1 teacup from the hot mushroom potion and boil until the rice swells. Stuff the cleaned peppers with the ready mixture and place them in a suitable tray. Pour over with some mushroom potion and oil. Bake in a moderately heated oven (180-200 ° C) for about 40-50 minutes.



## ПОСТНИ САРМИ С ЛОЗОВ ЛИСТ

**Продукти:**

1 ч. ч. ориз	2 с. л. доматиен сок
1 к. ч. олио	сух джоджен
2 глави кромид лук	магданоз
	червен пипер, сол

**Начин на приготвяне:**

В олиото се запържва ситно нарязаният лук. Добавят се доматиите и оризът и се запържват. Прибавя се чаша вода и накрая подправките. Пресните лозови листа се попарват във вряща вода да омекнат и да променят цвета си. В листата се поставя от места и се завиват на сарми. Подреждат се в тенджера и се варят до готовност.

## VEGETARIAN SARMAS WITH VINE LEAVES

**Ingredients:**

1 teacup of rice	2 tbsp of tomato juice
1 cup of oil	dry mint
2 onions	parsley
	red pepper, salt

**Baking instructions:**

Fry the finely chopped onion in oil. Put the tomatoes and rice in. Add a glass of water and finally the spices. Soak the fresh vine leaves in boiling water to make them get soft and change color. Place the mixture on the leaves and roll them to shape out the sarmas. Place in a saucepan and cook until ready.





## ШПИКОВАНО СВИНСКО КОНТРАФИЛЕ

**Продукти:**

свинско месо – 1.5 контрафиле	лук – 1 глава
моркови – 2 броя	сол, черен пипер
гъби – 100 гр	бяло вино
чесън – 5-6 скилидки	бутер тесто
	жълтък за намазване
	брашно

**Начин на приготвяне:**

Месото се посолява и се обтрива с черен пипер. С нож се правят прорези, в които се напъхват скилидки чесън и нарязани на ивички моркови. След като престои известно време, към месото се добавят равни количества бяло вино и вода и се пече с фолио 2 часа на 160°C. Останалите моркови, гъбите и лука се задушават и тази плънка се разстила върху бутер тестото. Месото се поставя в средата на кората и се обгръща добре от всички страни. Правят се прорези върху бутер тестото и се намазва с жълтък. Пече се до готовност. От брашното, бульона от изпеченото месо и бяло вино може да се приготви сос, с който се залива нарязаното руло преди консумация.

## PORK LOIN WITH STUFFED CUTS

**Ingredients:**

пork – 1.5 tenderloin	1 onion
2 carrots	salt, black pepper
mushrooms – 100 g	white wine
garlic – 5-6 cloves	butter pastry dough
	yolk to spread over
	flour

**Baking instructions:**

The meat is salted and sprinkled with black pepper. Cuts are made in the meat where cloves of garlic and strips of carrots are stuffed. After some time, add equal quantities of white wine and water to the meat and bake it for 2 hours at 160° C. The other carrots, mushrooms and onions are stewed, and this stuffing is spread over a pastry. The meat is placed in the middle of the pastry and wrapped well on all sides. Cut slots on the pastry and smear with yolk. Bake it until it is ready. The sauce can be prepared with flour, the broth of the roasted meat and white wine, and then poured over the roll, cut into pieces, before consumption.





## БАНИЦА С ПРАЗ

### Продукти:

#### За тестото:

100 г вода  
1 ч.л. сол  
1 с.л. оцет  
1 с.л. олио  
брашно (колкото поеме)

#### За плънката:

3-4 стръка праз  
150 г сирене

### Начин на приготвяне:

Меси се средно меко тесто. Разточват се 5 бр. листа.

Празът се запържва предварително с малко олио.

Между всяко листо се ръси праз и сирене. Последното листо се напръсква с водичка.

Пече се 10 мин на 200°C. Преди да е готова баницата горното листо се намазва с масло.

---

## BANITSA WITH LEEK

### Ingredients:

#### Dough ingredients:

100 g water  
1 teaspoon of salt  
1 tablespoon of vinegar  
1 tablespoon of vegetable oil  
flour (as much as necessary)

#### In-between layers stuffing:

3-4 pcs of leek  
150 g cheese

### Baking instructions:

Prepare some medium-soft dough. Roll out five pieces.

Fry the leek in advance with some oil.

Sprinkle the leek and cheese in-between all leaves. Spray water over the last piece.

Bake for 10 minutes at 200 ° C. Before the pastry is ready, butter the top layer.



## ЗЕЛНИК

### Продукти:

#### *Тесто за кори:*

200 мл вода

500 г брашно

1 ч.л. сол

2 с.л. олио

1 с.л. оцет

Тестото се разточва на 7 кори (тънки)

#### *Плънка:*

1 кг спанак (измит, нарязан ситно и подсушен)

400 г сирене

1 ч.ч. олио

### Начин на приготвяне:

Корите се нареждат, като след всяка кора се слага от плънката. Завършва се с кора. Пече се на 200°C около 40 минути.

---

## ZELNIK (CABBAGE PASTRY)

### Ingredients:

#### *Dough for the pastry leaves:*

200 ml of water

500 g flour

1 teaspoon of salt

2 tablespoons of oil

1 tablespoon of vinegar

Roll the dough into 7 leaves (thin ones)

#### *Stuffing:*

1 kg spinach (washed, finely chopped and dried)

400 g cheese

1 teacup of oil

### Baking instructions:

Arrange the leaves and put the stuffing in-between the leaves. Place a leaf as a top layer. Bake at about 200°C for 40 minutes.





## КОЛЕДНА ПИТА

### Продукти:

1 кг брашно  
2/3 кубче мая  
2 с.л. кисело мляко  
1 ч.ч. прясно мляко

1/2 ч.ч. вода  
2 яйца (единият жълтък за намазване)  
1 с. л. сол  
1 с. л. захар  
масло за намазване

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО

### Начин на приготвяне:

В купичка се натрошава маята, добавя се захарта, 1 с. л. брашно и топла вода. След разбъркване се оставя настрана да шупне маята.

В голям съд се пресява брашното, добавя се солта, 1 яйце и 1 белтък, прясното мляко и шупналата мая. Съставките се омесват до получаване на меко тесто. Намазаното с олио тесто се прехвърля в тенджерата с капак и се оставя на топло да втаса, докато удвои обема си. Втасалото тесто се разделя на 3 топки, всяка от които на още 3. Разточва се всяко малко топче на кора, дебела 1-2 см и се намазва с масло. Върху първата кора се слага втората и пак се маже с масло. Върху третата кора не се слага масло. Гривите готови кори се навиват на руло, нарязват се на триъгълници и се нареждат в обилно намазана с масло тава. Така се процедира с всички останали топчета. Тавата се завива с фолио или кърпа и се оставя да втаса около 1/2 час. Накрая се намазва с разбития с малко прясно мляко жълтък, добавят се кубчета масло и се поръсва със семена сусам (или маково семе). Пече се в загрята на 180°C фурна около 15-20 мин, след което се включва само на долна фурна с вентилатор до пълно изпичане на питата. Покрива се с кърпа и след като поизстине се премества на решетка, за да не се овлажни.

## CHRISTMAS CAKE

### Ingredients:

1 kg of flour  
2/3 of an yeast cube  
2 tablespoons of yoghurt  
1 fr. milk

1/2 cup of water  
2 eggs (one of the yolks will be spread on top)  
1 spoon of salt  
1 spoon of sugar  
butter to be spread

### Preparation:

The yeast is crushed in a bowl and then the sugar is added together with 1 spoonful of flour and hot water. After being stirred it is left to let the yeast rise.

Sift the flour in a large bowl; add the salt, 1 egg and 1 white of the egg, the fresh milk and the yeast. The ingredients are kneaded to get soft dough. The dough is covered in oil and transferred to a pot with a lid then it is warmed until it doubles its volume.

The risen batter is divided into 3 balls, each of which is divided into 3 smaller ones. Roll each small ball into a sheet of pastry, 1-2 cm thick, and spread butter on it. Put the second sheet of pastry onto the first one and put butter again. Do not spread butter on the third sheet. The three ready sheets of pastry are rolled up, cut into triangles and placed in a baking tin, thickly covered in butter. You proceed with all the other balls in the same way. The baking tin is wrapped in foil or cloth and allowed to rise for about half an hour. Finally, mix the yolk with a little fresh milk and smear, add cubes of butter and sprinkle with sesame seed (or poppy seed). Bake in a 180 ° C oven for about 15-20 minutes, then turn on only the bottom of the oven with a fan until the baking process is completed. Cover it with a cloth and when it is cooled move it onto a grid to prevent it from getting wet.





## ПИТА ”СЛЪНЦЕ”

## Продукти:

брашно – 1 кг + пакетче мая  
 500 мл прясно мляко (може и кисело)  
 3 яйца + 1 белтък  
 50 мл олио

1 с.л. сол  
 2 с.л. захар  
*За намазване:*  
 1 жълтък  
 1 с.л. к.мляко  
 1 с.л. олио

РЕЦЕПТИ  
 ОТ ХАСКОВО

## Начин на приготвяне:

Замесва се средно меко тесто от изброените продукти. Втасва около 1 час. Разделя се на 10 равни части и се оформя на топки. Разточват се четири от тях на кори с големина на по-голяма чиния, намазват се с олио и се нареждат в тава една върху друга. Получения кръг се разрязва на 8 триъгълника, но не до края на кръга, от външния край остава цял. В средата на всеки триъгълник се прави прорез и през него се промушва върха на триъгълника от средата към края. По същия начин се прави и с другите четири кори, но този път се режат до края на кръга. Прави се прорез по средата на всеки триъгълник и се промушва върха по същия начин. Нареждат се шахматно на долните листа. Деветата топка се слага в средата на питката. От десетата топка се правят лентички, които се преплитат върху топката. Питката втасва около 40 мин., намазва се с жълтъка и се пече в предварително загрята фурна до 180°C.

## PITA BREAD “SUN”

## Ingredients:

flour – 1 kg + a packet of yeast  
 500 ml milk (can be yoghurt)  
 3 eggs + 1 eggwhite  
 50 ml oil

1 tablespoon of oil  
 2 tablespoon of sugar  
*For spreading:*  
 1 yolk  
 1 tablespoon of yoghurt  
 1 tablespoon of oil

## Baking instructions:

Mix the listed ingredients to medium soft dough. Leave the dough for an hour to rise. Divide it into 10 equal parts and shape it into balls. Roll out four of them into leaves as big as a larger plate, then spread some oil and place them in a tray on top of each other. Cut the ready circle into 8 triangles, but not up to the periphery of the circle – leave the outer edge intact. Make a cut in the middle of each triangle and insert through it the tip of the triangle – from the middle to the end. Do the same with the other four leaves, but this time, cut them up to the end. Make a cut in the middle of each triangle and insert the tip in the same way. Arrange in a chess-like manner. The ninth ball is placed in the middle of the bread. From the tenth ball, strips are made, which are interwoven over the ball. Leave the bread to rise for about 40 minutes, spread some yolk on it and bake it in a pre-heated up to 180 °C oven.



## СОДЕНА ПИТКА

### Продукти:

4 ч.ч. брашно	40 г олио
1 ч.л. сода бикарбонат	1 яйце
1 коф. кисело мляко	1 ч.л. сол

### Начин на приготвяне:

В пресялото брашно се прави кладенче и се изсипват киселото мляко, содата, яйцето, солта, олиото и всичко се обърква с дървена шпакла. Наръсва се със 150 г сирене и пак се обърква. Тестото се слага в подмазана с олио и поръсена с брашно тава и се заглажда. Пече се на 200°C до готовност.

---

## SODA CAKE

### Ingredients:

4 teacups of flour	40 g of oil
1 teaspoon of soda bicarbonate	1 egg
1 yoghurt	1 teaspoon of salt

### Baking instructions:

Make a well in the sifted flour, pour the yoghurt, the soda, the egg, the salt and the oil and stir with a wooden stirrer. Sprinkle with 150 g of cheese and stir again. Place the dough in an oil-crushed and floured oven tray and smoothen it . Bake at 200 ° C until ready.





## ТИКВЕНИК

### Продукти:

500 г готови кори  
около 1 кг тиква  
1 ч.ч. захар

150 г орехи  
1/2 ч.ч. олио  
канела

### Начин на приготвяне:

Тиквата се обелва и се настъргва на едро ренде. Прибавят се захарта, орехите и канелата. Взема се една кора и се разстила върху хартия, ръси се с мазнина, върху нея се слага още една, която също се ръси с мазнина и приготвената плънка. Двете кори се навиват на руло с помощта на хартията. Нарездат се в тава, намазана с олио. Отгоре тиквеника също се маже с олио и се пече в умерена фурна. Когато се зачерви отгоре, се изважда и се покрива с кърпа. По желание може да се поръси с пудра захар след като изстине.

## PUMPKIN PIE

### Ingredients:

500 g ready pastry leaves  
about 1 kg of pumpkin  
1 teacup of sugar

150 g walnuts  
1/2 teacup of oil  
cinnamon

### Baking instructions:

Peel the pumpkin and grate it with a large grater. Add the sugar, the walnuts and the cinnamon. Take a pastry leaf and spread it on paper, sprinkle with some fat, put another leaf over and again add the ready stuffing and some oil. Roll the two leaves using the paper. Arrange them in an oiled oven tray. Add some oil on the top of the pumpkin pie as well and bake the dish in a moderately heated oven. Remove it from the oven when the top gets red and cover with a cloth. Optionally, sprinkle some powdered sugar after the pie cools off.



## БАНИЦА БЕБЕ

### Продукти:

2 яйца  
1 щипка сол  
4 ч.ч. брашно

вода (колкото поеме, за да стане тесто за  
точене)  
пилешко месо  
лук  
черен пипер

### Начин на приготвяне:

От яйцата, солта, брашното и водата се замесва тесто, което се разделя на 6 топчета и се точи. Корите се оставят леко да изпръхнат и се режат на квадратчета. Пилешкото месо се вари и после се къса на малки парченца. Пилешкият бульон се запазва. Запържват се 9 глави кромид лук. Месото, лукът и черният пипер се смесват. Във всяко квадратче от тестото се поставя от плънката и се повива като бебе. Пече се в загрята фурна. След като се извади от печката, баницата се залива с бульона и се задушавя.

## BABY BANITSA

### Ingredients:

2 eggs  
1 pinch of salt  
4 teacups of flour

water (as much as it takes to make pastry  
dough)  
chicken  
onion  
black pepper

### Baking instructions:

Mix the eggs, the salt, the flour and the water to make some dough and then divide it into 6 balls to roll out. Leave the pastry sheets for a while and after that cut them into squares. Boil the chicken and then tear it into small pieces. Keep the chicken clear soup. Fry 9 onions. Mix the meat, the onion and the black pepper. Place some stuffing on each square of dough and wrap them up well. Bake in a preheated oven. Once out of the stove, pour some chicken soup over the banitsa and leave it covered.





## ТИКВЕНИК С ЛОКУМ И ОРЕХИ

### Продукти:

500 г готови кори  
800 г тиква  
1 ч.ч. захар

100 мл олио  
1 пакетче канела  
1 кутия локум  
1 ч.ч. орехи

### Начин на приготвяне:

Обелената и нарязана тиква се настъргва на едро ренде и се изтискава леко. Посипва се със захарта и канелата. Разстилат се корите по 2 броя и в основата им по дължината се поръсват тиква, ситно счукани орехи и ивички локум. Поръсват се с олио и корите се завиват на руло. Подреждаме в намазана с олио тава. Печем до зачервяване в умерена фурна.

---

## PUMPKIN PIE WITH WALNUTS AND TURKISH DELIGHT

### Ingredients:

500 g of ready pastry sheets  
800 g of pumpkin  
1 teacup of sugar

100 ml of oil  
1 sachet of cinnamon  
1 box of Turkish delight  
1 teacup of walnuts

### Baking instructions:

Grate the peeled and cut pumpkin with a large grater and squeeze lightly. Sprinkle with sugar and cinnamon. Spread 2 pastry sheets and place on them the pumpkin, the finely chopped walnuts and the strips of Turkish delight. Pour over with some oil and then turn the sheets into rolls. Arrange in an oiled baking tray. Bake in a moderately heated oven until the pie gets red.





**БАНИЦА С БУЛГУР И ЗЕЛЕ****Продукти:**

1 ч.ч. булгур	1 с.л. олио
250 г олио	1 с.л. оцет
1 ½ ч.ч. брашно (300 г брашно)	щипка сол
	1 прясна зелка (средна), може и кисело зеле.

**Начин на приготвяне:**

Булгурът се сварява и оцежда. Зелето се нарязва на ситно и се задушавя в малко от мазнината. Отдръпва се от огъня и се прибавя и булгурът. Сместа се разбърква добре (това е плънката). От брашното, оцета, олиото, солта и малко вода се замесва меко еластично тесто. Разделя се на 3 топчета. Разточват се 3 кори, като първата трябва да е най-голяма (да виси от тавата). Разстила се в подмазана с олио тава, слага се половината плънка. В средата се слага втората кора. Напръсква се с мазнина и се разстила другата половина от плънката. Слага се и третата кора. Тя се загръща с висящите краища на първата (най-долната) кора. Баницата се пече върху печка с дърва, първо само отдолу. След като е готова, се обръща върху дървен кръг. Тавата пак се подмазва с олио и баницата се връща в тавата с изпечената част нагоре. Отгоре пак се поръсва с мазнина и се изпича. След изпичането и се поръсва със студена вода и се покрива с памучна кърпа.

**BANITSA WITH BULGUR AND CABBAGE****Ingredients:**

1 teacup of bulgur	1 tbsp of oil
250 g of oil	1 tbsp of vinegar
1 ½ teacup of flour (300 g flour)	a pinch of salt
	1 fresh cabbage (medium), or sauerkraut

**Baking instructions:**

Boil and drain the bulgur. Cut the cabbage finely and stew in a little fat. Remove from the stove and add the bulgur. Mix everything well (this is the stuffing). Knead some soft elastic dough out of the flour, the vinegar, the oil, the salt and the water. Divide into 3 balls. Roll out 3 pastry sheets, the first one should be the largest (to “hang” from the tray). Spread it in the oiled pan, put half of the stuffing. Place the second pastry sheet in the middle. Pour some fat and spread the other half of the stuffing. Then place the third sheet. Wrap it with the hanging edges of the first (bottom) pastry sheet. Bake the banitsa in a wood stove, initially – only the bottom part. Once ready, turn it over on a wooden circle. Oil the pan again and place the banitsa back into the pan with the ready bottom up. Sprinkle some fat on top and bake. Upon finishing, spread some cold water on top and cover with a cotton cloth.



## ПИТА С МАРМАЛАД

### Продукти:

2 яйца	3 ч.ч. брашно
2 к.ч. захар	1 бакпулвер
1 ½ к. ч. олио	1-2 ванилии
	мармалад (сладко от сини сливи)

### Начин на приготвяне:

От яйцата, захарта, олиото, брашното, бакпулвера и ванилията се омесва меко тесто. Завива се във фолио и престоива в хладилника ½ час. После тестото се разделя на две. Едното парче е по-голямо. То се разточва според тавичката (28 см). Тя се подмазва с мазнина и в нея се поставя разточеното тесто, като се оформя висок ръб. Мармаладът се разпределя и върху него се настъргва на едро ренде останалата част от тестото. Питата се пече на 180°C около 40 мин. Поръсва се с пудра захар.

## MARMALADE PITA BREAD

### Ingredients:

2 eggs	3 cups of flour
2 cups of sugar	1 baking powder
1 ½ cup of oil	1-2 vanilla packets
	jam (prune jam)

### Baking instructions:

Knead some soft dough out of the eggs, the sugar, the oil, the flour, the baking powder and the vanilla. Wrap in cooking foil and leave in the refrigerator for ½ hour. Then divide the dough into two. One of the pieces is bigger – roll it out depending on the baking tray (28 cm). Oil the tray with fat and put the rolled-out dough in it, forming a high rim. Then spread the marmalade and grate the remaining part of the dough on a large grater. Bake the pita at 180 ° C for about 40 minutes. Sprinkle with powdered sugar.





## ПИТА РОЗИЧКИ

### Продукти:

	2 с.л. захар
4 яйца	1 с.л. сол
1 яйце за намазване	1 кубче мая
4 с.л. кисело мляко	1 кг брашно
3 с.л. олио	топла вода

### Начин на приготвяне:

В средата на пресятото брашно се прави кладенче . В него се изсипва предварително разтворената мая, добавят се четирите яйца, олиото, захарта, солта и киселото мляко. Започва да се меси, като се прибавя топла вода, за да се получи меко тесто за точене. Тестото се оставя да почине. Разточва се и с чаша се оформят кръгове. Всеки кръг се маже с олио и се поставят три кръга един върху друг. Прищипват се и се натискат с шиш за плетене. В средата се слага малко топче за тичинка. Така всяка розичка се поставя в намазнена с олио тава. Намазват се с яйце и се поръсват със захар. Питата се пече за 60 минути на 200°C до зачервяване и после температурата се намаля на 150°C.

## ROSES PITA

### Ingredients:

	2 tbsp of sugar
4 eggs	1 tbsp of salt
1 egg for the smearing	1 cube of yeast
4 tbsp of yoghurt	1 kg flour
3 tbsp of oil	warm water

### Baking instructions:

Make a well in the middle of the sieved flour. Pour the pre-dissolved yeast into it, add the four eggs, the oil, the sugar, the salt and the yoghurt. Start kneading by adding some hot water to make soft dough. Leave the dough to rest. Roll it out and use a cup to form circles. Oil each circle and place three circles on top of each other. Attach them and press with a knitting needle. Place a small ball in the middle. Put each of the roses in the oiled baking tray in this way. Spread an egg over and sprinkle with sugar. Bake the pita bread for 60 minutes at 200 ° C until it gets red and then reduce the temperature to 150 ° C.

## СИРОМАШКИ ПИТКИ

<b>Продукти:</b>	1 ч.л. сода
2 ч.ч. брашно	1 щипка сол
1 ч.ч. кисело мляко	1 ч.ч. натрошено сирене

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО**Начин на приготвяне:**

Всичко се разбърква, като тестото остава по-рядко. Тавата се намазва с олио и се поръсва с брашно. С лъжица (тъй като тестото е рядко) се оформят топчета в тавата и отгоре се настъргва кашкавал. Пече се на загрята фурна, на 250 градуса, като отначало се слагат отдолу на фурната, за да могат да бухнат и след това се вдигат на решетка, за да се запекат отгоре.



## INDIGENT LOAVES

<b>Ingredients:</b>	1 tsp of soda
2 cups of flour	1 pinch of salt
1 teacup of yoghurt	1 cup of crushed cheese

**Baking instructions:**

Mix everything but leave the dough thin. Oil the baking pan and sprinkle with flour. Shape out some balls in the pan with a spoon (since the dough is thin) and the grate some cheese on top. Bake in a preheated oven, at 250°C degrees and put the pastry initially on the oven bottom to let it rise and then lift it and place it on the wire grid to bake the top part.



**КАТМИ (ПАЛАЧИНКИ)**

**Продукти:** 3 яйца  
2 л прясно мляко сол

**Начин на приготвяне:**

Към изброените продукти се добавя брашно, докато сместа стане гъста като боза. Допълнително може да се нареже спанак или праз.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО



---

**КАТМАС (PANCAKES)**

**Ingredients:** 3 eggs  
2 l of milk salt

**Baking instructions:**

Add some flour to the listed ingredients until the mixture gets as thick as boza. Additionally, spinach or leek can be cut.





## РОЗИЧКИ

**Продукти:**

3 яйца  
 прясно мляко – 100 мл  
 мая – 25 г  
 олио – 2 супени лъжици

брашно – 500 г (трябва да се получи меко  
 тесто за точене)

*Сироп:*  
 800 мл вода  
 800 г захар  
 1 ванилия

**Начин на приготвяне:**

Тестото се разделя на 3 топчета, като всяко се разточва на кора и се намазва с олио. Навиваме кората на руло, което се нарязва на 5 см и се нарежда в тава на разстояние, за да има възможност да бухне тестото. Изчаква се около час да бухне и се пече 40 минути на 180°C .

Сиропът завира и се оставя да изстине преди да се залее розичките.

## ROSES

**Ingredients:**

3 eggs  
 milk – 100 ml.  
 yeast – 25 g  
 vegetable oil – 2 tablespoons

flour – 500 g (to get soft dough for rolling)

*Syrup:*  
 800 ml water  
 800 g sugar  
 1 vanilla

**Baking instructions:**

Divide the dough into 3 balls, roll each ball into a leave and subsequently oil it. Roll each leave, cut it at 5cm and place the pieces into a tray at such a distance as to allow the dough to rise. Wait for about an hour for the roses to rise and bake them for 40 minutes at 180 ° C. Boil the syrup and leave it to cool off before pouring it over the roses.





## ПОСТЕН СЛАДКИШ С МОРКОВИ, ЯБЪЛКИ И ОРЕХИ

РЕЦЕПТИ  
ОТ ХАСКОВО**Продукти:**

	1 бакпулвер
	1 ч.л. сода бикарбонат (разтворена в 1 с.л. коняк)
2 ч.ч. брашно	
½ ч.ч. олио	1 ч.ч. счукани орехи
½ ч.ч. портокалов сок	2 средни моркова настъргани на едро
½ ч.ч. захар	2 настъргани на едро ябълки

**Начин на приготвяне:**

Смесват се олиото, сока от портокал, захарта и содата, разтворена в коняка. Бъркат се до разтопяване на захарта. Добавят се пресятото брашно с бакпулвера и се разбъркват добре. Накрая се добавят орехите, ябълките и морковите и отново се разбъркват, докато се смесят добре. Сместа се изсипва в правоъгълна форма, покрита с хартия за печене. Сладкишът се пече на 180°C в загрята фурна около 45-50 мин. Украсява се по желание.

## VEGETARIAN CAKE WITH CARROTS, APPLES AND WALNUTS

**Ingredients:**

	1 baking powder
	1 tsp of sodium bicarbonate (dissolved in 1 tbsp cognac)
2 teacups of flour	
½ teacup of oil	1 teacup of chopped walnuts
½ glass of orange juice	2 medium grated carrots
½ teacup of sugar	2 grated in bigger parts apples

**Baking instructions:**

Mix the oil, the orange juice, the sugar and the sodium bicarbonate, dissolved in the cognac. Stir until the sugar melts. Add the sieved flour with the baking powder and mix thoroughly. Finally, add the walnuts, the apples and the carrots and stir again until they blend well. Pour the mixture into a rectangular pan, covered with baking paper. Bake the cake at 180 ° C in a preheated oven for about 45-50 minutes. Decorate upon wish.





## ЯБЪЛКОВ ПАЙ

**Продукти:**

1 ч.ч. захар за карамел  
4-5 средно големи ябълки  
1 ч.ч. накълцани орехи  
½ пак. масло

**Тесто:**

4 яйца  
3 с.л. кисело мляко  
1 ½ ч.ч. захар  
1 ½ ч.ч. брашно  
1 пак. бакпулвер  
2 пак. ванилия

**Начин на приготвяне:**

Захарта се карамелизира в тавата, в която ще се пече паят. Предварително се изчистват и нарязват на филийки ябълките, които се нареждат веднага след карамелизирането на захарта във формата, показана на снимката. Поръсват се орехите и се заливат с разтопеното масло. Продуктите за тестото се смесват и се изсипват върху ябълките и орехите. Паят се пече на 180°C за около 40 минути. Като изстине се обръща в тортена чиния.

## APPLE PIE

**Ingredients:**

1 teacup of caramel sugar  
4-5 average-size apples  
1 teacup of chopped walnuts  
½ packet of sugar

**Dough:**

4 eggs  
3 tablespoons of yoghurt  
1 ½ teacups of sugar  
1 ½ teacups of flour  
1 packet of baking powder  
2 packet of vanilla

**Baking instructions:**

Caramelize the sugar in the pan in which the pie will be baked. Pre-wash and slice the apples and arrange them immediately after the caramelization of the sugar in the shape shown in the picture. Sprinkle with walnuts and pour the melted butter. Mix the dough ingredients and add the apples and the walnuts. Bake the pie at 180 ° C for about 40 minutes. Turn it over into a cake tray when it cools off.

## ЯПРАК ДЖИГЕР – ТАВА ДЖИГЕР

Приготвя се от тънки резенчета телешки дроб, които се овалват в брашно. Сервират се с пържени люти чушки сиврия, които се отглеждат в региона на Одрин и се сушат по естествен начин.

**Продукти:**

1 брой телешки дроб

сол

½ ч.ч брашно

1 л олио

**Начин на приготвяне:**

Ципата на дроба се отстранява, режат се едри резени. Жилите също се отстраняват, след което парчетата дроб се нарязват на тънки ленти. Измиват се обилно с вода, поставят се в едра цедка и се оставят да се изцедят. Овалват се в брашно. Пържат се по две-три в загрята мазнина една-две минути и се сервират.



## YAPRAQ JIGER - TAVA JIGER

Prepared from thin slices of veal that are rolled into flour. Served with fried chilli peppers (Sivriya), which are grown in Edirne Region and are dried naturally.

**Ingredients:**

1 calf liver

salt

½ cup of flour

1 litre of oil

**Preparation:**

Remove the skin of the liver, cut into slices and extract the veins and then chop the meat. Wash thoroughly with water, put in a large strainer and allow to drain. Dip into flour. Fry in groups of two or three in heated fat for one or two minutes and serve.

## МАМЗАНА

Приготвя от печен и нарязан на кубчета патладжан и червен пипер, добавят се сол, зехтин, оцет и се сервира.

**Продукти:**

1 кг червен патладжан

4-5 домати

зелен пипер Сиврия

1 връзка магданоз

зехтин, лимон

**Начин на приготвяне:**

Патладжаните и пипера се пекат и се нарязват на едри парчета. Доматите се обелват и се нарязват на малки парчета. Добавят се магданоз, смачкан чесън, зехтин и лимон и всичко се разбърква.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН




---

**MAMZANA**

Prepared out of grilled and cut into cubes aubergines and red peppers; salt is added, olive oil and then – it is ready to serve.

**Ingredients:**

1 kg of red aubergines

4-5 tomatoes

green pepper Sivria

1 bunch of parsley

olive oil, lemon

**Preparation:**

The aubergines and the peppers are baked and cut into big pieces. The tomatoes are peeled and cut into small pieces. Add some parsley, crushed garlic, olive oil and lemon and stir everything.





## КУСКУС

Вид макарони, приготвени от грис, брашно и яйца. Приготвя се тесто за макарони и се раздробява на малки парченца. По-късно се сваряват във вряща вода и се сервират.

<b>Продукти:</b>	500 г грис
	1 л мляко
(Продуктите за приготвяне на приблизително 3 кг сух кускус)	5 яйца 3 кг брашно

**Начин на приготвяне:**

Млякото и разбитите яйца се разбъркват в една купа.

Цялото количество грис се изсипва в коритото за кускус.

Грисът се разбърква така, че всяко зрънце грис да се намокри равномерно.

2 с.л. брашно се пресява върху цялата повърхност на гриса.

След пресяването на брашното сместа се разбърква с кръгови движения, докато брашното прилепне добре към гриса.

Кускусът се изсушава върху чиста кърпа на проветриво място, като се разбърква няколко пъти на ден.

## COUSCOUS

Type of macaroni made from semolina, flour and eggs. Prepare some macaroni dough and break it down to small pieces. Bring to boil later and serve.

<b>Ingredients:</b>	500 g of semolina
	1 litre of milk
(Products to prepare 3 kg of dry couscous approximately)	5 eggs 3 kg of flour

**Preparation:**

Mix the milk and the broken eggs in a bowl.

Pour all the semolina into the couscous pan.

Mix the semolina so that each grain of wheat germ is evenly soaked.

Sieve 2 tablespoons of flour over the entire surface of the semolina.

After sifting the flour, stir the mixture with circular movements until the flour and the semolina get well stuck.

The couscous is dried on a clean cloth in an airy place by being stirred several times a day.





## КЕШАНСКО КЪЛЦАНО МЕСО

Приготвя се от месото на къдрава порода агне-сукалче. Овкусява се с характерни за района подправки и се пече на скара. Кешанското кълцано месо по инициатива на Търговска палата Кешан се превърна в марка и е регистрирана от Турски институт за патенти под името „Кешан Сатър Ет“.

### Продукти:

1 кг агнешко месо (къдрава тракийска овца)      домати, чушки, лук, магданоз  
мащерка, сол      телена скара

### Начин на приготвяне:

Месото се оставя да престои два дни, след това със сатър се накълтва на малки парченца. Накълцаното със сатър месо се смесва хубаво с мащерката и солта. Пече се отгоре и отдолу на дъбови въглища. Сервира се цяло или нарязано на карета с пилаф. Поднася се с овче кисело мляко, пенест айран от маслбойка или овчарска салата с обилен сос.

---

## KESHAN CHOPPED MEAT

Prepared from the meat of a curly lamb-suckling breed. Seasoned with spices, typical of the region and then grilled. The Keshian chopped meat at the initiative of the Keshan Chamber of Commerce has become a trademark and has been registered by the Turkish Patent Institute under the name “Keshan Sathar Et”.

### Ingredients:

1 kg of lamb (curly Thracian sheep)      tomatoes, peppers, onion, parsley  
thyme, salt      wire grill

### Preparation:

Leave the meat to stay for two days, then cut with a chopper into small pieces. Spice the cut meat well with thyme and salt. Bake on top and bottom on oak coal. Serve whole or cut into big pieces, garnished with pilaf. Serve with sheep's yoghurt, foamy ayran or with shepherd's salad with a rich sauce.



## ДРОБ САРМА

Ястието е сред най-важните и известни ястия на османската кухня.

**Продукти:**

1 агнешки черен дроб  
1 агнешко вътрешно було (ципа на дроб)  
1 ч.ч. ориз  
1 връзка (5-6) стръка прясна мента или с.л.  
сушена мента

1 връзка пресен лук или 1 глава стар лук  
2 с.л. фъстъци за плънка  
2 с.л. стафиди от черен коринт  
2 яйца  
1 с.л. стопено масло  
сол и черен пипер на вкус

**Начин на приготвяне:**

Най напред ципата на черния дроб, който се определя като було, се оставя да престои в пълна с хладка вода голям съд. Дробът се измива и се нарязва на големи парчета, след което се варят около 10 минути, за да се бланшират. Така бланшираният дроб се нарязва с остър нож на малки парченца и в същото време жилите трябва да се отстраняват. От друга страна фъстъците се пържат в масло докато порозовеят леко, добавя се измитият ориз и се приготвя пилаф. Сваля се от огнището и към горещия пилаф се добавят ситно нарязаният лук, сол, черен пипер, мента и стафидите. Разбъркват се добре и се оставя да престои. Омекналата в хладката вода ципа на черния дроб (булото) се разстила равномерно върху равна тава (по желание тази ципа може да раздели на равни малки парчета). След като пилафът поизстине се добавя едно яйце и се разбърква добре. Така получената смес се изсипва в ципата (булото). Краищата на булото се съединяват така, че да се образува кръгла форма, и за да не се отворят съединенията, се захващат с клечки за зъби. Обръща се обратно и се поставя в средата на тавата. Отгоре се намазва с разбит жълтък. Една част от водата, в която булото е било накиснато, се загрева леко и се изсипва около дроб сармата. Пече се в предварително загрята фурна на умерена температура около 40-50 минути.

## DROB SARMA

The dish is one of the most important and famous dishes of the Ottoman cuisine.

**Ingredients:**

1 lamb liver  
1 lamb's inner veil (liverskin)  
1 teacup of rice  
1 bunch (5-6) stalks of fresh mint or a table-  
spoon of dried mint

1 bunch of fresh onion or 1 large old onion  
2 tablespoons of peanuts for stuffing  
2 tablespoons of raisins of black corinth  
2 eggs  
1 tablespoon of melted butter  
black pepper and salt

**Preparation:**

First, the skin of the liver, the so called "veil" is left to stay in a large, lukewarm water container. The liver is washed and cut into large pieces, then cooked for about 10 minutes to blanch. Then the blanched liver is cut with a sharp knife into small pieces and the veins are removed. At the same time, fry the peanuts in butter until they turn light pink, add the washed rice and the prepared pilaf. Remove from the cooker and add the finely chopped onion, salt, pepper, mint and raisins to the hot pilaf. Stir well and leave to cool off.

The softened, soaked in lukewarm water liverskin (the veil) is spread evenly on a flat tray (if you wish, you can divide it into small even pieces). Once the pilaf has cooled off, add one egg and mix well. Pour the obtained mixture into the skin (the veil). Join the ends of the skin together to form a circular shape and, to avoid opening, attach the points of joining with toothpicks. Then turn it upside down and place it in the middle of the tray. Smear the top with broken yolk. Part of the water in which the skin is soaked is heated slightly and poured around the Drob Sarma. Bake in a preheated oven at a moderate temperature for about 40-50 minutes.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН







## КАЧАМАК

Приготвя се от царевично брашно, масло и безсолен кашкавал. Въпреки, че е предпочитано ястие по всяко време, обикновено се консумира на закуска.

**Продукти:**

1 кг царевично брашно, 2 ч.л. сол, масло, достатъчно вода, за да се омеси царевичното брашно.

За 1 тава качамак (5 души)

**Начин на приготвяне:**

В една тенджерата се слага да заври вода, сол и масло. В тенджерата постепенно се сипва по малко царевично брашно и се бърка непрекъснато с дървена лъжица, за да не се образува топка. Това продължава, докато пакетът от 1 кг брашно свърши и царевичното брашно напълно се разтвори. След като в тенджерата не останат никакви бучки се сваля от огъня и се изсипва в тава с разтопеното на огън масло. Качамакът се разстила в тавата с дървена лъжица, която се намазва от време навреме с мазнина, за да не залепне по лъжицата. Запързва се още малко масло и се излива равномерно по повърхността на качамака. Накрая върху качамака се разлива петмез и се консумира с лъжица.

## КАЧАМАК

Prepared from corn flour, butter and unsalted cheese. Although it is a preferred dish at any time, it is usually consumed at breakfast.

**Ingredients:**

1 kg of corn flour, 2 tsp. salt, butter, enough water to mix the corn flour.

For 1 bake tray (5 people)

**Preparation:**

In a saucepan, boil the water, the salt and the butter. In the pot, pour gradually a small amount of corn flour and stir continuously with a wooden spoon so that no balls are formed. This goes on until the packet of 1 kg of flour is used up and the corn flour has completely disintegrated. After no lumps remain in the pot, remove the dish from the cooker and pour it into the pan with the melted oil. Spread the Kachamak out in a bake tray with a wooden spoon, greased from time to time, so that the Kachamak will not stick to the spoon. Fry some more oil and spread evenly over the surface of the Kachamak. Finally, molasses is spilled over and the dish is consumed with a spoon.



## ЦИГАНСКО ПИЛЕ (КОКОШКА В ТЕНЕКИЯ)

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН

Приготвянето на циганското пиле е метод за печене на пиле-кокошка със специфични за района наименования и специфични приятни усещания. Методът е разработен в планинските райони за практичност, по-специално от ловци, овчари, които продължително време живеят извън населените места и обикалят планини и гори или селяните, когато нощуват около хармана.

**Продукти:**  
пиле пресни картофи  
патладжан, чушки, стар лук, домати течна мазнина  
сол, салца, прясно мляко, мащерка по желание

**Начин на приготвяне:**

Пилетата се измиват и се изсушават, млякото, подправките, салцата и мазнината се разбъркват. Пилето се намазва отвсякъде с тази смес и се нанизва на шиш. Нарезете в една тава на едро чушките, доматиите, картофите, патладжаните и лука, поръсете ги с малко мазнина. Направете малка яма на огъня под устройството за печене и поставете тавата там. Нанижете пилетата на шиша прави и поставете шиша така, че пилетата да бъдат върху тавата. Покрийте устройството за печене с една разрязана и разгъната голяма тенекия от течна мазнина. Разбъркайте огъня и закрийте с въглени местата, където тенекията се опира на земята. Добавяйте от време навреме към огъня шишарки и дърва, за да се увеличи огъня. Може да се сервира, след като зеленчуците и пилето се опекаат.

## GYPSY CHICKEN (HEN IN A TIN)

The preparation of gypsy chicken is a method of baking a chicken-hen with specific for the area names and particularly pleasant sensations. This method was developed for practical purposes in the mountain regions by hunters and shepherds who lived out of the populated areas for long and roamed mountains and forests or by peasants when they had to stay overnight around the fields.

**Ingredients:**  
chicken fresh potatoes  
aubergines, peppers, old onion, tomatoes, liquid fat  
salt, salsa, fresh milk, thyme – optional

**Preparation:**

Chickens are washed and dried; milk, spices, salsa and fat are mixed together. The chicken is smeared all over with this mixture and spiced. Cut the peppers, tomatoes, potatoes, aubergines and onions in big pieces and put them in a large tray, then pour some fat over them. Make a small pit in the fire under the baking device and place the tray there. Arrange the chickens upright on a spit and place the spit so that the chickens are on the tray. Cover the baking device with a large torn and straightened tin from liquid fat. Stir the fire and cover with charcoal the places where the tin is grounded. Add cones and wood to the fire from time to time in order to keep it burning. Serve when the vegetables and the chicken are roasted.





## ОДРИНСКО КЮФТЕ

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН

Одринското кюфте е едно от най-предпочитаните ястия в местната кухня и по-специално в занаятчийските ресторанти. В последно време това е най-търсеното ястие от туристите от България и Гърция, които идват за един ден.

**Продукти:**

700 г телешка кайма	2 филии сух хляб
300 г агнешка кайма	1 ч.л. черен пипер и кимион (по желание)
1 глава рендосан лук	сол

**Начин на приготвяне:**

Най-напред месото се смела с машинка за мелене на месо. След което се добавят рендосаният лук, натрошеният сух хляб, солта (черен пипер и кимион по желание) и се омесва. Оформят се плоски кюфтета и се оставят в хладилник да престоят. Намазва се с мазнина скарата на дървени въглища и се поставят кюфтетата. Температурата на огъня се контролира и кюфтетата се обръщат често, за да се запечатат и сокът да остане в тях.

Сервират се с пикантен сос и овче кисело мляко.

## EDIRNE MEATBALL

Edirne meatballs belong to the group of the most popular dishes from the local cuisine, especially in craftman's restaurants. Recently, these meatballs have become the most wanted dish by the tourists from Bulgaria and Greece who come here for a day.

**Ingredients:**

700 g of veal mince	2 slices of dry bread
300 g of lamb mince	1 tsp of pepper and cumin (optional)
1 grated onion	salt

**Preparation:**

The meat should rest cold for two days. The veal becomes greasier by adding some lamb to it. First, grind the meat with a meat-grinder. Then, add the grated onion, the crushed dry bread, salt and pepper (optional) and mix everything. Shape out some flat meatballs and leave them to rest in the refrigerator. Oil the grill and put the meatballs on it. Mind the grill temperature and the time to turn the meatballs upside down so that they are sealed and the juice kept inside. Turn the meatballs frequently and make sure they get done well.

Serve with spicy sauce and sheep's yoghurt.





## АГНЕШКА КАПАМА

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН

Пилаф, приготвен с месо от дивеч, агне или пиле. Специално ястие, което се приготвя по времето на Хъдърлез (пролетен празник) и религиозните празници, получило наименованието си за това, че се пече под похлупак.

**Продукти:**

350 г агнешко месо без кости	1 средна глава стар лук
3 бр. пресен лук	50 г масло
1 водна чаша ориз	2 стръка джоджен
	1 щипка черен пипер

**Начин на приготвяне:**

Агнешкото месо се поставя в една тенджера и се бланшира с нарязания стар лук, добавя се една щипка сол. Оризът се запържва в маслото. Отгоре се слага агнешкото месо, лука и водата, в която са бланширани. Водата трябва да бъде на нивото на месото. Ако водата не е достатъчна се долива. Отгоре се слагат нарязаният пресен лук и пресен джоджен. Добавя се черен пипер и се слага във фурната. Пече се около 30 минути. След като се опече, фурната се изключва, тавата се покрива и така престоява 20 минути във фурната. След което се сервира.

## LAMB KARAMA

Pilaf, prepared from game, lamb or chicken. A special dish that is cooked during the Haderlez (The Spring Festival) and during religious holidays. It was given its name for the fact that it is baked under a lid.

**Ingredients:**

350 g of boneless lamb	1 medium old onion
3 pcs of fresh onion	50 g butter
1 cup of rice	2 pcs of mint
	1 pinch of black pepper

**Preparation:**

Place the lamb in a saucepan and blanch with the chopped onion, adding a pinch of salt. Fry the rice in oil. Place the lamb, the onion and the water in which they are blanched on it. The water should cover the meat. If the water is not enough, pour some more. Place the fresh onion and the fresh mint on top. Add some pepper and put the dish in the oven. Bake for about 30 minutes. After that, switch off the oven, cover the baking tray and leave it inside the oven for 20 minutes. Then it is ready to serve.



## МАНТЪ “КАНДИЛИИ”

Приготвя се с месо от дива патица, гъска или пиле, завива се с тестени кори и се пече на фурна. Характерен за Балканите вид манти.

**Продукти:**

1 дива патица (гъска) или пиле  
1 кг брашно  
2 пакета масло

1 яйце  
½ кг ориз  
сол, черен пипер  
2 кг стар лук

**Начин на приготвяне:**

Приготвя се меко тесто от брашно, яйце и малко сол и се оставя да втасва. Приготвя се пълнеж от ориз, 1 средна глава лук и много черен пипер и се оставя да изстине. Лукът се нарязва на тънки полумесеци и се пържи в 1 пакет масло до леко карамелизиране. Патката или кокошката се попарва в много вода със сол. Месото се отделя от костите и се пържи в 1 лъжица масло.

От тестото се оформят топки за средна по големина кора, от които с точилка или ваялк се разточват не много тънки кори. Корите се нарязват на квадратчета с приблизителни размери 5 см. В средата на квадратчето се слага 1,5 чаена лъжичка пълнеж, четирите краища се събират и се нареждат в намазана тава. Тавата се залива отгоре с разтопено масло и се пече приблизително 30 минути в предварително загрята фурна, докато се опече отдолу и отгоре. Докато печенето продължава пърженият лук се смесва с водата от кокошката и чаена лъжичка черен пипер и се вари 5 минути. С тази смес се залива равномерно върху цялата тава с манти веднага, след като се извади от фурната. Месото също се нарежда равномерно върху цялата тава и се връща отново във фурната. Пече се още приблизително 30 минути, докато водата се попие. Сервира се топло.

## MANTA “KANDILLI”

Prepared from wild duck, goose or chicken meat – wrap in pastry sheets and bake in an oven. Type of Manta, typical of the Balkans.

**Ingredients:**

1 wild duck (goose) or chicken  
1 kg of flour  
2 packets of butter

1 egg  
½ kg of rice  
salt, black pepper  
2 kg of onion

**Preparation:**

Prepare soft dough from flour, eggs and a little salt and let it rise. Prepare some filling from rice, 1 medium onion and lots of black pepper and leave it to cool off. Cut the onion into thin crescents and fry them in a packet of butter until slightly caramelized. Place the the duck or chicken in plenty of salty water. The meat is separated from the bones and fried in a spoonful of butter.

From the dough, balls of medium-size are shaped out and then, using a rolling pin, not very thin pastry sheets are rolled out. The pastry sheets are cut into squares of approximately 5 cm. In the middle of each square, a 1.5 teaspoon of stuffing is placed, the four edges are attached together and the pieces are arranged in an oiled baking tray.

Pour the pan over with the melted butter and bake for approximately 30 minutes in a pre-heated oven until it is ready on top and bottom. While the baking continues, the fried onion is mixed in the chicken water and in a teaspoon of black pepper and boiled for 5 minutes. This mixture is evenly poured over the manta tray as soon as it is taken out of the oven. The meat is also evenly arranged over the entire tray and then placed again in the oven. Bake for approximately 30 minutes until the water absorbs. Serve hot.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН



## КАПУСКА

## Продукти:

1 средна глава кисело зеле	1 ч.ч. течна мазнина
1 ч.ч. ориз	сол
	1 в.ч. топла вода

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН

## Начин на приготвяне:

Киселото зеле се нарязва на ситно и се изстиска. Добавя се течна мазнина и се пържи около 30 минути. След което се добавя водата и се вари още около 15 минути. След като зелето омекне се добавя ориза и се вари, докато ориза почне да набъбва. Отгоре се поръсва червен пипер и се сервира.



## KAPUSKA

## Ingredients:

1 medium – sized sauerkraut	1 cup of liquid fat
1 cup of rice	salt
	1 glass of water

## Preparation:

The sauerkraut is finely cut and squeezed. Add some liquid fat and fry for about 30 minutes. Then add the water and boil for another 15 minutes. After the sauerkraut gets soft, rice is added and boiled until it begins to swell. Sprinkle some black pepper on top and serve.

## ЯЙЦА С ЛУК

С това ястие са били изпитвани готвачите по времето на османците, дали са добри, за да бъдат назначени в сарая. Лукът се нарязва на дребно и се карамелизира, след което се добавят и яйцата.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН**Продукти:**

2 кг стар лук

8 яйца

1 ч.л. черен пипер

сол

3 с.л. масло

**Начин на приготвяне:**

Лукът, нарязан на полумесеци се пържи в масло, докато се карамелизира. Разбърканите яйца и солта се добавят към лука и постоянно се разбъркват. След като се свали от огъня се добавя черен пипер и се изчаква 5 минути.



## EGGS WITH ONION

With this dish, the chefs during the Ottoman times were tested to be decided whether they were good enough to be sent to the Sarai. Cut the chopped onions and caramelize them, then add the eggs.

**Ingredients:**

2 kg of old onion

8 eggs

1 tsp. black pepper

salt

3 tbs of butter

**Preparation:**

The onion, cut in crescents, is fried in butter until caramelized. The scrambled eggs and salt are added to the onion by constant stirring. After everything is removed from the kitchen stove, add some black pepper and leave it to rest for 5 minutes.





**ЗИРВА**

Ястие с месо и плодове, подобно на „Мутанджана“, което се е раздавало на населението в сиропиталищата на джамиите “Фатих” и “Сюлеймание” в Истанбул и джамията “Баязит II” в Одрин, петъчните вечери и в първия ден на религиозните празници.

<b>Продукти:</b>	10 сушени кайсии
0,5 кг агнешко или пилешко месо	2 смокини
200 г бадеми	1 с.л. нишесте
1 малка чепка грозде или 5-6 броя големи гроздови зърна.	4-5 черни сливи
1 с.л. мед	маково семе
5 фурми	шафран

**Начин на приготвяне:**

Месото се слага на огъня в тенджерата с чаена чаша вода, и когато му се промени цветът се добавя една водна чаша топла вода и сол. Ври докато стане готово. В отделен съд се слагат разтвореното във вода нишесте, стоплен мед, обелените и слабо бланширани бадеми, ситно нарязаните и слабо бланширани кайсии, обелените и изчистени от семките грозде, нарязаните фурми, обелените сливи и шафран и се добавят към месото. Бърка се постоянно, докато се сгъсти. Сваля се от огъня, отгоре се поръсва с маковото семе и се изчаква 10 минути. След което може да се сервира.

**ZIRVA**

A dish, made from meat and fruit, similar to “Mutanjana”, which was given to the population at the orphanages of “Fatih” and “Suleymanie” Mosques in Istanbul and at “Bayazit II” Mosque in Edirne on Friday evenings and on the first day of the religious holidays.

<b>Ingredients:</b>	10 dried apricots
0.5 kg lamb or chicken	2 figs
200 g almonds	1 tbsp of starch
1 small bunch of grapes or 5-6 large grapes	4-5 black plums
1 tbsp of honey	poppy seed
5 dates	saffron

**Preparation:**

Place the lamb in a saucepan and blanch with the chopped onion, adding a pinch of salt. Fry the rice in oil. Place the lamb, the onion and the water in which they are blanched on it. The water should cover the meat. If the water is not enough, pour some more. Place the fresh onion and the fresh mint on top. Add some pepper and put the dish in the oven. Bake for about 30 minutes. After that, switch off the oven, cover the baking tray and leave it inside the oven for 20 minutes. Then it is ready to serve.



## ТРАХАНА ЧОРБА

Вид супа, която се приготвя по различен начин в Средна Азия, Анадола, Балканите. Приема се, че произхожда от тюркските племена от Средна Азия. Лечебна супа, която и в Одрин се подготвя през лятото и се консумира често през зимата.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН**Продукти:**

2 кг домати	1 кг кисело мляко
1 кг червен пипер	3 с.л. сол
1 кг стар лук	половин връзка магданоз
0,5 кг суров нахут (ще се използва след бланширане)	1 връзка джоджена
	5 кг брашно (приблизително)

**Начин на приготвяне:**

Доматите, лукът, магданозът и пресният джоджен се измиват и се нарязват на ситно. Добавя се 1 литър вода и се варят, докато съвсем омекнат, след което се добавя бланширания нахут. Пасират се с блендер и се прекарват през цедка. Към сместа се добавя киселото мляко и се разбърква. С пресятото брашно се приготвя твърдо тесто. Така приготвеното тесто се слага в стъклени или метален съд и се затваря с капак, да престои 6-7 дни. Тестото се разбърква всеки ден сутрин, обед и вечер. Ако тестото е влажно, може да се добавя брашно. След изтичане на срока натрпошете тестото на малки парченца върху една покривка.

## ТРАНАНА SOUP

A type of soup, prepared in different ways in Central Asia, Anatolia and the Balkans. It is assumed to have originated from the Turkic tribes of Central Asia. Soup of healing properties, which is also prepared in Edirne in summer and is often consumed in winter.

**Ingredients:**

2 kg of tomatoes	1 kg of yoghurt
1 kg of red pepper	3 tbsp of salt
1 kg of old onion	half a bunch of parsley
0.5 kg of raw chickpeas (to be used after blanching)	1 bunch of mint
	5 kg of flour (approximately)

**Preparation:**

Wash the tomatoes, onions, parsley and fresh mint and then cut them finely. Add 1 liter of water and boil until the mixture gets completely soft, then add the blanched chickpeas. Blend with a blender and pass through a strainer. Add the yoghurt to the mixture and stir. With the sifted flour, thick dough is prepared. The prepared in this way dough is placed in a glass or metal container and closed under a lid to rest for 6-7 days. The dough is stirred every morning, noon and night. If it is sticky, some flour can be added. After the expiry date, crush the dough into small pieces on a table cloth.





## ЕРИЩЕ

Приготвя се тесто от брашно, прясно мляко и яйца, което се нарязва на дълги тесни ленти. Една от най важните зимни храни, която се приготвя вкъщи. В Тракия е известна като Кесме.

**Продукти:**

300 г брашно

3 бр. яйца

1 ч.л. сол

**Начин на приготвяне:**

Брашното се пресява на масата и в средата се отваря кръгло кладенче. В това кладенче се слагат яйцата, след което яйцата и брашното се разбъркват с кръгови движения с помощта на една вилица отвътре навън. След като яйцата и брашното се объркат веднага се добавя зехтин и сол и се омесва тестото. Оформя се една топка и се покрива с влажна кърпа и се оставя на масата да втаса. След около половин час с помощта на точилка се разточва кора. След като се постигне достатъчна големина и дебелина, кората се нарязва на лентички. Нарязаните макарони се поставят в една тава, поръсена с брашно, отгоре също се поръсват с брашно и се оставя да се сушат.

## ERISHTE

Prepare some dough from flour, fresh milk and eggs, which dough is cut into long narrow strips. One of the most important winter foods, prepared at home. In Thrace, it is known as Kesme

**Ingredients:**

300 g of flour

3 eggs

1 tsp of salt

**Preparation:**

Sift the flour on the table and open a circular well in the middle. Place the eggs in the well, after which, stir the eggs and the flour with circular moves with the help of a fork from the inside out. Once the eggs and flour are mixed, add some olive oil and salt and mix the dough. Shape out a ball and cover it with a damp cloth and then leave it to rest on the table. In about half an hour, use a rolling pin to roll out a pastry sheet. Once sufficient size and thickness are achieved, the layer is cut into strips. The cut macaroni are placed in a baking tray, sprinkled with some flour; then they are topped with flour and left to dry.

**ЗМИОРКА ОТ ЕНЕЗ****РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН**

Отглежда се в лагуните и езерата на гр. Енез – един от редките развъдници в страната. Змиорката е предпочитан избор на посетителите на гр. Енез.



---

**EEL FROM ENEZ**

It is bred in the lagoons and lakes of the town of Enez, one of the rare breeding grounds in the country. The eel is a preferred choice for the visitors to Enez.

## ОДРИНСКО БЯЛО СИРЕНЕ

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН

Сирене, което се произвежда от млякото на отглеждани в Одрин животни. Одринското бяло сирене се произвежда само от един вид мляко без да се използва смесено мляко. Характерно за сиренето е, че отлежава много време в запечатани тенекии. Одринското бяло сирене е един от най-известните продукти на Одрин и е популярно в цяла Турция. Това, че млякото в района е в изобилие и обработеното от това мляко сирене престожава продължително време в хладилни складове, допринася за получаването на гълномасленото и вкусно Одринско бяло сирене, което е известно в цял свят. Одринското бяло сирене е много търсен и предпочитан вид сирене. Притежава географско означение.



---

**EDIRNE WHITE CHEESE**

A type of cheese, made from the milk of bred in Edirne animals. Edirne White Cheese is produced only from one type of milk without using any mixed milk. What is typical of this cheese is that it rests for a long time in sealed cans. “Edirne White Cheese” is one of Edirne’s most famous products and is popular all over Turkey. The fact that the area is rich in milk and that the processed out of this milk cheese stays for a long time in fridge storehouses, contributes to the production of the full-fat and delicious Edirne White Cheese, which is known all over the world. There is a high market demand for Edirne White Cheese and it is really a preferred type of cheese. It has a geographic designation.





**ВИТА БАНИЦА С БУЛГУР****Продукти:**

2 кг брашно

1 кг булгур за пилаф

2 кг маслено овче сирене

5 яйца, сол, 1 с.л. течна мазнина

**Начин на приготвяне:**

Приготвя се не много твърдо тесто от яйца, сол и мазнина и се оставя да престои 15 минути. Булгурът се бланшира и след като изстине са добавят 3 яйца и се разбъркат много добре. От тестото се разточват тънки големи кори, които се разделят на две. Плънката, приготвена от булгур се слага като лента от едната страна на кората, след което се навива на руло. Рулата се нареждат в намазаната тава от средата. Отгоре се намазват с жълтък и се пече приблизително 45 минути в предварително загрята фурна, докато се запече отгоре и отдолу.

**ROLLED BANITSA WITH BULGUR****Ingredients:**

2 kg of flour

1 kg of bulgur for pilaf

2 kg of sheep's cheese

5 eggs, salt, 1 tbsp of liquid fat

**Preparation:**

Prepare some soft dough out of eggs, salt and fat and leave it to rest for 15 minutes. Blanch the bulgur and after it cools off, add 3 eggs and mix everything well. The dough is rolled out into thin big pastry sheets, which are divided in two. The bulgur stuffing is placed as a strip on the sheet, and then, the layer is rolled up. The rolls are arranged in an oiled tray, starting from its middle. Top with some yolk and bake for approximately 45 minutes in a preheated oven, so that it can be baked on both sides – bottom and top.



**БАНИЦА “ЧЪПЛАК”**

Вид баница, която се приготвя от царевично брашно, праз или зелен лук. Известна още като лучена баница.

**Продукти:**

4 чаши едро смляно царевично брашно  
1 връзка праз  
1 водна чаша. течна мазнина

1.5 чаши кисело мляко  
1 ч.л. сода бикарбонат  
стрита чушка, сол, сусам

**Начин на приготвяне:**

Празът се измива и се нарязва на кръгчета за готвене, след което се пържи в тиган с течна мазнина. Добавя се стрита чушка по мярка, за да не стане много лютиво и сол. Сваля се от огъня, за да поизстине. В един дълбок съд се разбърква полутечно тесто (за кекс) с царевично брашно, 2/3 от течната мазнина, кисело мляко, сол и вода. Забележка: Консистенцията та това тесто може да се регулира така, че когато върху тестото се сложи пълнежа от прازа, да не потъва. Малко повече от половината от това тесто, с гъстота на боза, се разстила не много дебел пласт в една тава с намазани дъно и страни. Защото при дебел пласт печенето на средната част се затруднява, а влагата на пълнежа, който се слага отгоре, може да го затрудни още повече. Върху долния пласт тесто се разстила пълнежа с праз, също не много дебел пласт. Ако прецените, че мазнината на пълнежа е малко, може да поръсите отгоре още малко мазнина. Останалото тесто от царевично брашно се разрежда още малко с хладка вода до консистенцията на гъст айран. При разреждането по предпочитание може да се добави още малко кисело мляко и течна мазнина, за да не се наруши вкусът. Така разреденото тесто се разстила върху пълнежа така, че да се покрие. Това е най-важната тънкоост на тази рецепта – горният пласт тесто да бъде по-течен от долния. Най-отгоре с четка или с ръка се поръсва течна мазнина. По желание може да се украси със сусам. Пече се около 1 ч на умерена температура. Пече се, докато повърхността добие цвят на нар, както и празът, показал се отгоре, да почервене. След като се изкара от фурната се завива с една кърпа и се изчаква. Нарязва се на карета и се сервира.

**BANITSA “CHAPLAK”**

A type of banitsa made from corn flour, leek or fresh onion. Also known as onion banitsa.

**Ingredients:**

4 cups of corn flour  
1 bunch of leek  
1 water glass of liquid fat

1.5 cups of yoghurt  
1 tsp. of soda bicarbonate  
ground pepper, salt, sesame

**Preparation:**

The leek is washed and cut into circles, then it is fried in a frying pan with liquid fat. Add some ground pepper. Remove from the cooker and let it cool off. In a deep bowl, mix the semi-liquid dough (cake dough) with corn flour, 2/3 of the liquid fat, yoghurt, salt and water. Note: The consistency of this dough can be adjusted so that when the stuffing is placed on it, the dough won't sink. A little more than half of the dough, of boza thickness, is spread as a not too thick a layer into a baking pan with oiled bottom and sides. In case of a thick layer, the baking of the middle part is difficult, and the moisture from the filling, placed above, can make it even more difficult. On the bottom dough layer, the leek filling is spread out as not too thick a layer. If you find that the filling is low in fat, you can pour some more fat on top. The remaining corn dough is diluted in lukewarm water to the consistency of thick ayran. In doing so, to your taste, some more yoghurt and liquid fat can be added to improve the flavour. The thus prepared dough is spread over the filling to cover it. The top layer of dough should be of lighter consistency than the bottom one. On the very top, some liquid fat can be added with a brush or by hand. Optionally, it can be decorated with sesame. Bake for about 1 hour at moderate temperature. Bake until the surface obtains a pomegranate color, and the leek turns red. Once out of the oven, cover with a kitchen towel and leave it to rest. Then slice it and it is ready to serve.





## МЛЕЧНА БАНИЦА

Вид румелийска баница, на която между корите се слага само смес от много мляко и яйца.

**Продукти:**

1 в.ч. вода  
1 ч.л. сол  
брашно, колкото поеме

*За сместа между корите*

1 ч.ч. течна мазнина

*За млечната смес:*

4 бр. яйца  
1 с.л. брашно  
3 в.ч. прясно мляко

**Начин на приготвяне:**

Най-напред се омесва тестото. Изчаква се половин час. След което се разделя на 6 топки. Всяка топка са разточва за кръгла тава за фурна. След първата кора, разстлана върху намазана тава се разстилат и другите кори, като всяка кора се намазва с течна мазнина. Пече в предварително загрята фурна на 180 ° C. В това време цялото количество на сместа с млякото се слага в една тенджера. Вари се до сгъстяване, като се бърка постоянно. Извадената от фурната баница се изважда от тавата. В тавата се изсипва сместа и отгоре отново се слага опечената преди малко баница. Сервира се чрез изрязване с лъжица.

## MILKY BANITSA

A type of Rumelian banitsa, which contains only a mixture of a lot of milk and eggs between the banitsa sheets.

**Ingredients:**

1 glass of water  
1 tsp. of salt  
flour as much as necessary

For the mixture between the pastry sheets

1 glass of liquid fat  
For the milky mixture:  
4 eggs  
1 tbsp of flour  
3 glasses of milk

**Preparation:**

Knead the dough first. Leave it to rest for half an hour. Then divide it into 6 balls. Each ball is rolled up to fit a round baking tray. After the first sheet is spread on the oiled tray, spread the other sheets as well and oil each sheet with some liquid fat. Bake in a preheated oven at 180 ° C. During this time, put the whole of the milk mixture in a saucepan. Boil till it thickens by stirring it constantly. When out of the oven, the milky banitsa is removed from the tray. Pour the mixture into the pan and place the already baked banitsa on top of it. Serve by cutting with a spoon.



## ТРЕЛИЧЕ

Вид сладкиш, приготвен от млечен сироп, получен чрез смесване на три вида прясно мляко и карамелизиран сос. Треличе е традиционен албански сладкиш, характерен за Балканите.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН

<b>Продукти:</b>	1 пакет бакпулвер	1 пакет млечен крем
10 с.л. брашно	1 ч.ч течна мазнина	непълна ч.ч захар
10 с.л. захар	½ ч.ч хладка вода	<i>За карамела:</i>
4 броя яйца	<b>За крема:</b>	1.5 ч.ч. черна захар
1 пакет ванилия	2 и половина чаши мляко	1 пакет млечен крем

**Начин на приготвяне:**

Яйцата и захарта се разбиват с миксер 3-5 минути. Брашното, бакпулвера и ванилията се разбъркват. Сместа се изсипва в намазана тава и се пече 50 минути в загрята фурна на 160 ° С.

За крема: Млякото, захарта и кремът се загряват в тенджерата, докато захарта се разтвори. След което сиропът се оставя да изстине.

За карамела: Захарта се разстопява на огън. След като захарта се разтопи напълно, без да изгаря дъното, се изсипва кремът и се оставя да изстива.

Изчкава се кексът и сиропът да изстинат, след което сиропът се изсипва върху кекса. Отгоре се украсява с карамеловия сос.

## TRELICHE

A type of cake, prepared from milk syrup, obtained by mixing three types of fresh milk and caramelized sauce. Treliche is a traditional Albanian pastry, typical of the Balkans.

<b>Ingredients:</b>	1 baking powder packet	1 packet of milk cream
10 tablespoons of flour	1 teacup of liquid fat	incomplete teacup of sugar
10 tablespoons of sugar	½ teacup of lukewarm water	<i>For the caramel:</i>
4 eggs	<b>For the cream:</b>	1.5 teacups of black sugar
1 vanilla packet	2 and a half cups of milk	1 packet of milk cream

**Preparation:**

Stir for 3-5 minutes the eggs and the sugar with a mixer. Mix the flour, the baking powder and the vanilla. Pour the mixture into a greased bake tray and leave it for 50 minutes in a preheated oven at 160 °C.

For the cream: Heat the milk, the sugar and the cream in a saucepan until the sugar dissolves. Then allow the syrup to cool off.

For the caramel: Melt some sugar on the cooker. Once, it has completely dissolved without leaving the bottom to burn, pour over the cream and leave it. Wait for the cake and the syrup to cool off and then pour them over the cake. Top with the caramel sauce.





## БАДЕМОВИ КУРАБИИ

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН

Вид сладкиш, приготвян от масло, брашно и цели бадеми. Курабии, които главните готвачи на султаните приготвяли и поднасяли през специалните дни.

## Продукти:

1 ч.ч. филирани бадеми	4 с.л. масло	2 белтък от яйце
1 ч.ч. брашно	1 пакет пудра захар (за отгоре)	1 ч.л. бакпулвер
1 ч.ч. пудра захар (за вътре)	1/2 пакет ванилия	

## Начин на приготвяне:

Брашното и едро смлените бадеми се запичат и бъркат непрекъснато, докато замирише. След което се оставят да изстинат. След като изстинат към сместа се прибавят 1 ч.ч пудра захар, бакпулвер, 4 с.л. масло, ванилия и белтък. Замесва се тесто и с помощта на точилка се разстилат кори с дебелината на пръст. С помощта на форма (полумесец) се изрязват курабии. Курабиите се нареждат върху хартия за печене и се пекат в загрята фурна на 160-180 ° С. Изстиналите курабии се овалват в една купа с пудра захар и могат да се сервират.

## ALMOND COOKIES

A type of pastry, made from butter, flour and whole almonds. The cookies the Sultan's chefs cooked and served during special days.

## Ingredients:

1 teacup of sliced almonds	4 tablespoons of butter	2 egg whites
1 teacup of flour	1 packet of powdered sugar	1 tablespoon of baking powder
1 teacup of powdered sugar (for the inside)	(for the top)	
	1/2 vanillapacket	

## Preparation:

Bake the flour and the grated almonds and stir continuously until they give off a smell. Then leave them to cool off. After that, add one portion of powdered sugar, baking powder, 4 tablespoons of sugar, butter, vanilla and egg white to the mixture. Knead the dough and use a rolling pin to spread it to a finger-thick layer. Cut out the cookies with a crescent mold. Place the cookies on baking paper and bake in a preheated oven at 160-180 ° C. Roll the cooled off cookies into a bowl of powdered sugar and they are ready to serve.

## БАКЛАВА С БАДЕМИ

<b>Продукти:</b>	200 г кисело мляко	2 кг пшенично нишесте
2 кг брашно	3 с.л. кисело мляко	малко сол
2 пакета масло	2 с.л. течна мазнина	средна по големина
2 кг бадемски ядки	2 кг захар	тава с високи стени

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН**Начин на приготвяне:**

От яйце, кисело мляко, един пакет омекотено масло, течна мазнина, 2 с.л. захар и малко сол се омесва тесто и се оставя да престои. След около 15 минути се оформят най-малко 65 тестени топки. Под и над топките се поръсва нишесте и с точилка се разточват много тънки кори. Тавата се намазва и най-напред се разстилат 4-5 кори. Междувременно бадемите се поставят в хладка вода да престоят, след което ципата се обелва. Запържват се в тиган и се разчукват в хаванче. Тестените топки се разточват едно по едно. Всяка кора се поръсва отгоре с бадеми, като върху последната кора, поръсена с бадеми, трябва да се сложат още 4-5 кори. Баклавата се разрязва на малки ромбчета или квадратчета и се залива с разтопено масло. След което се пече в предварително загрята фурна на умерена температура, докато се запече и отдолу, и отгоре. Сиропът се приготвя от 2 кг захар и 2 кг вода с няколко капки лимонов сок. Студената баклава се залива с горещия сироп и се изчаква няколко часа, след което може да се сервира.



## BAKLAVA WITH ALMONDS

<b>Ingredients:</b>	200 g of yoghurt	2 kg of wheat starch
2 kg of flour	3 tbsp of yoghurt	a little salt
2 packets of butter	2 tbsp of liquid fat	average-sized baking tray
2 kg of almonds	2 kg of sugar	with high-rise sides

**Preparation:**

Dough is kneaded from eggs, yoghurt, a packet of soft butter, liquid fat, 2 tablespoons of sugar and a little salt and then it is left to rest. In about 15 minutes, at least 65 balls are shaped. Starch is sprinkled on top and bottom the balls, and very thin pastry sheets are rolled out with a rolling pin. The tray is oiled and, firstly, 4-5 sheets are spread out. Meanwhile, the almonds are placed to stay in lukewarm water; then, they are peeled. After that, they are fried in a pan and crushed. The dough balls are rolled out, one by one. Each pastry sheet is sprinkled with almonds on top, and over the last sheet with almonds, 4-5 more sheets are to be placed. The baklava is cut into small diamonds or squares and poured over with melted butter. Then it is baked in a pre-heated oven at moderate temperature until it is ready on top and bottom. The syrup is prepared from 2 kg of sugar and 2 kg of water with a few drops of lemon juice. The cold baklava is poured over with the hot syrup and it is left to rest for a few hours. After that, it is ready to serve.

**ХАЛВА “ГАЗИЛЕР”**

Вид халва с брашно, приготвено от брашно, масло и захар и украсено с фъстъци.

**Продукти:** 2 мерки брашно 2 мерки прясно мляко (вода)  
една мярка масло 3 мерки захар или 2 мерки мед бадемови ядки

**Начин на приготвяне:**

Маслото се пържи до леко карамелизиране в съд на слаб огън. На определен етап към брашното се добавят и обелените бадемови ядки, за да се карамелизират и те. Приготвяният в отделен съд сироп от млякото (водата и захарта) и меда, вече изстинал, се добавя към брашното и бадемите и се бърка. След като водата се попие се сваля от огъня и се оставя да изстине около 3-5 минути. След което може да се сервира.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН**HALVA “GAZILER”**

Type of halva with flour, prepared from flour, butter and sugar and decorated with peanuts.

**Ingredients:** 3 measures of sugar or 2 almonds  
1 measure of butter measures of honey  
2 measures of flour 2 measures of fresh milk/water

**Preparation:**

The oil is fried until slightly caramelized in low-fat butter. At a certain point, the peeled almonds are added to the flour to be caramelized. The syrup, made from milk (water and sugar) honey, prepared in a separate container and already cooled off, is then added to the flour and the the almonds by stirring it. Once the water is absorbed, the dish is removed from the stove and let to cool for about 3-5 minutes. Then it is ready to serve.



**ЗЕРДЕ**

Вид традиционен сладкиш, приготвен от ориз, куркума, шафран и захар. Един от незаменимите сладкиши на османската кухня.

<b>Продукти:</b>	2 г шафран	5 в.ч. захар
1 водна чаша ориз	1 ч.л. куркума	
9 чаши вода	1 ч.л. розова вода	

**Начин на приготвяне:**

В студена вода се слага ориза и се вари. След около 40 минути, когато оризът почне да се сгъстява се добавя захарта и се вари още около 4-5 минути, като 2 минути преди да се свали от огъня се добавят разтворената във вода шафран и куркума и розовата вода. Сваля се от огъня и докато още е топъл се сипва в съдовете за сервиране. Отгоре се слага пържен фъстък и грозде „Черен коринт” и се сервира.

**ZERDE**

A traditional cake, made from rice, turmeric, saffron and sugar. One of the irreplaceable sweets of the Ottoman cuisine.

<b>Ingredients:</b>	2 g of saffron	5 cups of sugar
1 cup of rice	1 tsp. of turmeric	
9 glasses of water	1 tsp. of rose water	

**Preparation:**

Put the rice in cold water and boil it. In about 40 minutes, when the rice begins to thicken, add some sugar and boil it for about 4-5 minutes, so that the dissolved in the water saffron and turmeric and the rose water are added 2 minutes before the dish is removed from the kitchen stove. While still hot, pour it into bowls to serve. Top with some fried peanuts and “Black Corinth” grapes and it is ready to serve.



### ХАРДАЛИЕ

Местна напитка, приготвена от лозови листа, синапено семе и грозде. Подсилва организма, отваря апетит, утолява жаждата, балансира кръвното налягане, влияе добре на оросяването и имунната система. Хардалие има регистрирано географско означение.

*РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН*

#### Начин на приготвяне:

Хардалие е напитка, приготвена от зрели пресни гроздови зърна. Поради това се предпочитат сортовете Папазкарасъ (вид черно грозде) и памид. Приготвянето на хардалие започва в края на гроздобера в периода, когато са съвсем зрели. Поради това най-подходящото време за приготвянето на хардалие обхваща средата на септември, октомври и ноември.

### HARDALIE

A local drink, prepared from vine leaves, mustard seeds and grapes. It strengthen the body, opens up appetite, quenches thirst, balances the blood pressure, improves blood circulation and immune system. Hardalie has a registered geographical identity.

#### Preparation:

Hardalie is a drink made from fresh ripe grape berries. Therefore, Papazkaras (black grapes) and Pamid sorts are mostly preferred. The making of Hardalie begins at the end of the grape-picking season when grape is ripe enough. The most suitable time for the preparation of Hardalie is the middle of September, October and November.

## БОЗА

Приготвя се от грис от просо, захар и вода. Напитката се консумира в студените зимни дни като ефективно предпазно средство и енергиен източник.

РЕЦЕПТИ  
ОТ ОДРИН

**Продукти:**  
3,5 ч.ч. булгур за пилаф      вода (водата се добавя, до-  
като поема, около 3 литри)      1 ч.л. суха мая  
½ ч.ч. пшеница или ориз      2-3 с.л. захар

### Начин на приготвяне:

В един съд се изсипват булгур, ориз и се измиват добре. В една голяма тенджера се слагат булгур, ориз, много вода и се варят, докато булгурът омекне съвсем, като постоянно се добавя вода. След това се пасира с блендер и се прецежда през телена цедка. Изчаква се да поизстине и се добавя мая за боза. Изчаква се 8-10 часа, докато втаса. Ако бозата е гъста се добавя вода.

Към бозата се добавя достатъчно захар и се съхранява в хладилник.



## BOZA

Prepared from millet semolina, sugar and water. The drink is consumed in cold winter days as an efficient healthy drink and energy source.

**Ingredients:**  
3.5 teacups of manna croup for pilaf      ½ teacup of wheat or rice      2-3 tablespoons of sugar  
water (water is added until it is absorbed, about 3 liters)      1 teaspoon of dry yeast

### Preparation:

Pour some manna croup and rice in a bowl and wash thoroughly. Put the manna croup, the rice and the water in a big saucepan and cook until the manna croup dries completely, adding water all the time. Then blend it with a blender and drain it. Wait for it to cool off and add some yeast. Wait for 8-10 hours until it's up. If the boza is dense, water is added. Add enough sugar to the drink and store in a refrigerator.

# СЪДЪРЖАНИЕ

## CONTENT

Предговор	3	Коледна пита	33
<i>Introduction</i>		<i>Christmas Cake</i>	
<b>РЕЦЕПТИ ОТ ХАСКОВО</b>		Пита ”Слънце”	35
<b>RECIPES FROM HASKOVO</b>		<i>Pita bread “Sun”</i>	
<b>Мезета, туршии</b>		Содена питка	37
<b>Appetizers and pickles</b>		<i>Soda cake</i>	
Пуска	6	Тиквеник	39
<i>Puska sausage</i>		<i>Pumpkin pie</i>	
Сланина	7	Баница бебе	41
<i>Lard</i>		<i>Baby banitsa</i>	
Царска туршия без стерилизация	8	Тиквеник с лукум и орехи	43
<i>Royal pickles without sterilization</i>		<i>Pumpkin pie with walnuts and turkish delight</i>	
Качамак със свински пръжки	9	Баница с булгур и зеле	45
<i>Kachamak with pork greaves</i>		<i>Banitsa with bulgur and cabbage</i>	
		Пита с мармалад	47
<b>Основни ястия</b>		<i>Marmalade pita bread</i>	
<b>Main dishes</b>		Пита розички	49
Коледен тавалък	10	<i>Roses pita</i>	
<i>Christmas bake dish</i>		Сиромашки питки	50
Бурания	11	<i>Indigent loaves</i>	
<i>Buraniya</i>		Катми (палачинки)	51
Ориз с маслини	13	<i>Katmas (pancakes)</i>	
<i>Rice with olives</i>		<b>Десерти</b>	
Пикантни зелеви сармички	15	<b>Desserts</b>	
<i>Spicy stuffed cabbage leaves</i>		Розички	53
Пълнена зелка	17	<i>Roses</i>	
Stuffed cabbage		Постен сладкиш с моркови,	55
Смидал, смигал, смигдал или смегдал	19	ябълки и орехи	
<i>Smidal, smigal, smigdal or smegdal</i>		<i>Vegetarian cake with carrots, apples and walnuts</i>	
Сарми с кисело зеле	21	Ябълков пай	57
<i>Sarmi with sauerkraut</i>		<i>Apple pie</i>	
Пълнени чушки с гъби	23		
<i>Stuffed peppers with mushrooms</i>		<b>РЕЦЕПТИ ОТ ОДРИН</b>	
Постни сарми с лозов лист	25	<b>RECIPES FROM EDIRNE</b>	
<i>Vegetarian sarmas with vine leaves</i>		<b>Основни ястия</b>	
Шпиковано свинско контрафиле	27	<b>Main dishes</b>	
<i>Pork loin with stuffed cuts</i>		Япрак джигер – тава джигер	58
		<i>Yapraq jiger - tava jiger</i>	
<b>Баница, питки, палачинки</b>		Мамзана	59
<b>Banitsa and pita bread varieties, pancakes</b>		<i>Mamzana</i>	
Баница с праз	29	Кускус	61
<i>Banitsa with leek</i>		<i>Couscous</i>	
Зелник	31		
<i>Zelnik (cabbage pastry)</i>			



# СЪДЪРЖАНИЕ

## CONTENT

Кешанско кълцано месо <i>Keshan chopped meat</i>	63	<b>Баници, катми</b> <b>Banitsa and katma varieties</b>	
Дроб сарма <i>Drob sarma</i>	65	Вита баница с булгур <i>Vita banitsa с bulgur</i>	87
Качамак <i>Kachamak</i>	67	Баница “Чъплак” <i>Banitsa “Chaplak”</i>	89
Циганско пиле (кокошка в тенекя) <i>Gypsy chicken (hen in a tin)</i>	69	Млечна баница <i>Milky banitsa</i>	91
Одринско кюфте <i>Edirne meatball</i>	71	<b>Десерти</b> <b>Desserts</b>	
Агнешка капама <i>Lamb karama</i>	73	Треличе <i>Treliche</i>	93
Мантъ “Кандилли” <i>Manta “Kandilli”</i>	75	Бадемови курабии <i>Almond cookies</i>	95
Капуска <i>Kapuska</i>	76	Баклава с бадеми <i>Baklava with almonds</i>	96
Яйца с лук <i>Eggs with onion</i>	77	Халва “Газилер” <i>Halva “Gaziler”</i>	97
Зирва <i>Zirva</i>	79	Зерде <i>Zerde</i>	98
Трахана чорба <i>Trahana soup</i>	81	<b>Напитки</b> <b>Beverages</b>	
Ерище <i>Erishte</i>	83	Хардалие <i>Hardalie</i>	99
Змиорка от енез <i>Eel from enez</i>	84	Боза <i>Boza</i>	100
Одринско бяло сирене <i>Edirne white cheese</i>	85		

Тази публикация е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, ССИ No 2014ТС1615СВ005. Съдържанието на публикацията е отговорност единствено на Регионална библиотека „Хр. Смирненски“, Хасково и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.