

На трапезата присъстват курбан от агне, овца или петел, овнешка яхния, пиле с булгур. Обредният хляб е шарена пита, която не се украсява с тестени пръчици, а с цев, вретено или вилица.

Крепки агнешки ребърца, печени с бира

ПРОДУКТИ

агнешки ребра – около 1 кг
 бира – 300-350 мл
 джоджен – 1 ч. л.
 дивесил – 1 ч. л.
 сол, черен пипер
 червен пипер – 1 с. л.
 зехтин – 3 с. л.
 мащерка – 1 ч. л.
 бульон – 100 мл



Начин на приготвяне:

Месото се почиства и поставя в подходяща тава. В купичка или чаша се смесват зехтинът и подправките, и се разбърква. С тази смес месото се намазва обилно от всички страни, като се втрива в него. Бирата и бульонът се сипват около месото, тавата се завива с алуминиево фолио. Пече се в загрята фурна на 160° мин. 2 часа. След това фолиото се маха и се допича до хрупкава златисто-кафява коричка, като градусите се увеличават на 180° за около 20 мин. Ако месото е останало само на мазнина, се долива малко зеленчуков бульон. Сервира се с прясна салата, печени картофи или ориз.

Лек ягодов сладкиш

ПРОДУКТИ

За блат:

брашно – 250 г
 захар – 2 с. л.
 щипка сол
 ванилова захар – 1 п.
 олио – 120 мл
 кисело мляко – 3 к. л.

За пълнката:

ягоди – 700 г
 захар – 2 с. л.
 лимон – 1/2 бр.
 желатин – 3 листа
 пудра захар – за поръсване

Начин на приготвяне:

Брашното се пресява. Към него се прибавят захарта, солта и ваниловата захар. Добавят се олиото и киселото мляко. Замесва се тесто, което се оформя на топка. Покрива се с фолио и се поставя на студено в хладилника за около половин час. Охладеното вече тесто се разстила на дъното на форма с откопчаващ се ринг. От краищата на тестото се оформя борд. Тестото се набожда с вилица и се поставя да се пече в предварително загрята на 200° фурна около 25 минути.

За да се приготви пълнката, първо се почистват и измиват ягодите. Половината от тях се пасират. Желатинът се накисва в шест супени лъжици вода. След като набъбне, се загрява на водна баня заедно със сока от половин лимон. Желатинът не трябва да завира. Към него на малки порции се прибавя яagodовото пюре. Разбърква се добре и се маха от котлона. Остава се да поизстине, ако е прекалено топла сместа. Охладената ягодова смес се разпределя върху изпечения



блат. Сладкишът се покрива с останалите ягоди. Ако са по-дребни, не е необходимо да се режат. Десертът се поставя в хладилника, за да се стегне за около 3–4 часа. Преди сервиране се поръсва с пудра захар.