

Ориз със сини сливи

Запържват се 1-2 глави кромид лук и 1-2 сухи чушки /може и пресни/. Сварява се една чаена чаша ориз. Ориза също може да се запържи малко. Всичко се обърква и запича леко със сушени сини сливи, предварително на киснати във вода. Сол на вкус.

Стар тиквенник



Сварява се тиква. Пасира се с 1-2 суп. л. мед. В леко сгорещено олио /8 – 9 суп. л./ се слага кашата. В кашата се слага и 1 ч. л. сода за хляб. Долива се малко /1 ч.чаша вода/ и с тази смес се намазва всяка печена кора. Пече се до златисто.



Баница със сирене

Разбиват се 4-5 яйца, 15с.л.олио и 300гр.сирене.Взимат се 10-12 кори за баница.В тава се сипва хладка вода и в нея се топят корите една по една.Друга тава се маже с олио реди се кора,върху нея се слага от сместа,след това пак кора, смес, докато се свършат.Баницата се боде на няколко места с нож, полива се с 3 с.л. олио и се пече до златисто.



Сиромашка мотеница

Около 5-6 печени зелени домати, 5-6 печени зелени чушки, чесън на вкус – всичко се нарязва, овкусява се със сол, оцет, копър. Може гъсто, може с малко вода. Добавя се 1 ч. л. захар.

Бело пръжено-шльокаво

В нагорещено олио се запържва 5 стръка праз лук нарязан на дребно, прибавя се 100гр.сирене. Слага се 1-2 суп. л. брашно и 100 мл. вода. Бърка се да стане хомогенна смес и се счукват 1-2 яйца. Бърка се до готовност. Сол на вкус.



Турлашка Кухня





Чорба с ливадско зеле /луканка/

500гр. лапад, 1 глава кромид лук, 2 сухи или пресни чушки и 1-2 моркова се нарязват на дребно и се варят. Когато е почти готово се слага един домати, малко фиде, олио и сол на вкус. Накрая се слага сирене.

Пръжено със све чушке
и праз лук

В тиган се нарязват 5-6 стръка праз лук и 5-6 пърлени сухи чушки, които се изпържват в малко олио. Слага се сирене, а който обича и яйца.



Посън боб и гърне

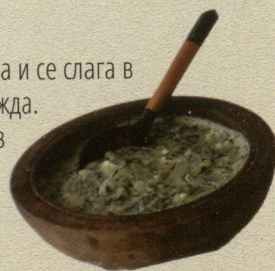
В глинено гърне се сварява около 300гр. зрял боб и като стане се нарязва 1-2 стръка праз лук и 2-3 сухи пърлени чушки. Сол на вкус. Подправа се с душичина (машерка).

Клин чорба

Нарязва се около ½ кисела зелка на дребно. Сипва се 1ч.чаша вода /може и около 2ч.чаши от зелевия сок / и се слага да се вари.Нарязват се 2 сухи чушки и 1 глава кромид лук. Слага се 1 кафена чаша ориз.

Коприва – цоловарка

Около 3 шепи коприва се измива, нарязва и се слага в тенджерата да заври, след което се оцежда. Нарязва се 1 суха чушка и 1 стрък праз лук. Залива се с гореща вода и с чуркало се чурка. Слага се 3-4с. л. брашно. Като се сгъсти се слага 100-150гр. сирене. По желание може да се застрои с яйце.



Бел музж



2-3 бучки прясно несолено сирене се намачква в дълбок тиган или тенджера, ако е повече и се бърка, докато се стопи. Посолява се със сол на вкус и се прибавя 4-5 с. л. брашно, докато се състи като каша. Бърка се, докато хубаво се изпече и се сипва в чиния. Когато постои около него се отделя масло, което е ефикасен мехлем при изгаряне.

Колтировица по чупренски /
црклова/

Обелват се 5-6 средно големи картофа. Измиват се и се нарязват на кубчета. Реже се 1 глава лук и 2 сухи или пресни чушки и 1 домати. Вари се и когато е напълно готова се добавя около 100-150гр. сирене на вкус.

Лютеница със сухи чушки
и чесън - тече за ракия

5-6 Сухи чушки се наикисват във вода, за да се развият. 3-4 скилидки чесън се обелва и счуква. Слагат се нарязаните с чесъна чушки и се счукват заедно. Сипва се олио, сол и се обърква.

Претържан колтир

На горещено олио се запържват 2 стръка праз лук и 3-4 сухи чушки. 5-6 средно големи сварени и обелени картофа се намачкват и смесват със запържката. Слага се сол на вкус и малко червен пипер . Бърка се докато и картофа се запържи. Всичко на око и вкус.

Сиромашко пръжжено

В 1-2 суп. л. олио /слабо/ се запържват, 10-12 нарязани сухи чушки и се счукват 1-2 яйца. Бърка се докато яйцата са готови.



Косачко кисело (оцѣт)

5 – 6 сухи чушки се накисват вечерта в студена вода, за една нощ. На другия ден се изваждат и нарязват в същата вода.

Прибавя се ситно нарязана, прясна краставица, ситно нарязан чесън и копър. Сол, оцет, захар и вода се прибавят до овкусяване.

Каша с праз лук

4-5 стръка само бялата част от лукът се нарязва на ивици около 7-8 см. дължина. В 4-5 суп. лъжици нагорещено олио се запържва лука до златисто. 4 суп. л. брашно се прибавят и се запържват до златисто /да не потъмнее/. Залива се постепенно с 400-500 мл. гореща вода и се бърка, докато се отвори /като „бел муж“/. Сол на вкус.

Сиромашка закуска

В 1-2 суп. л. мас /олио/ се запързва сол, червен пипер, чубрица, сух натрошен или нарязан стар хлeб до златисто. Сипва се и малко вода в запържката.

Препръжен боб

В тиган с малко олио се нарязва повече лук-водняк и пресни или сухи чушки. Като се поукипи, се слага от готвен боб гъсто-то и заедно със зеленчуците да се укипи и да се съгъсти.

Скред

2-3 с. л мас /олио/ и 3 – 4 с. л. Брашно се запържват до златисто. Залива се с гореща вода – 500 мл. до средно гъста каша. Слага се сирене на вкус /80 – 100 гр./. Разбърква се.

Постна манджа

Една чаена чаша ориз се сварява. Нарязва се една кисела зелка. Черен, червен пипер, сол и олио на вкус. Всичко се смесва и се пече до златисто.

