

**Туфахије.** Ољуштити јабуке, издубити, бланширати у слаткој води, пушити са орасима и сувим грожђем, додати шам од бјеланана и залити шербетом.

**Гурабије.** 1 шоља шећера, 1 шоља уља, 3 шоље брашна. Прво добро умутити шећер и уље и онда додати брашно па све добро замијесити. Оставити 1 сат у фрижидеру. Од њега правити мале лоптице, намазати плех уљем, поређати и пећи у рерни на 150°C све док не буду тврде, а да остану бијеле. Могу се уваљати у прах шећера.

**Савијача од јабука.** Домаће коре филовати са филком припремљеним од: сјецкане и рендане јабуке, зачињене са орасима, циметом и шећером. Роловати, пећи, извадити из рерне и залити лајтером (куваним шећером).

**Посластица од кестена.** Кестен се скува, огули, пропасира или сачеље на машини за месо, дода се маслаца и шећера, сувог грожђа и коре од наранџе. Умијеси се тијесто и обликује векна, која се уздуж пререже на пола.

Припремити фил: маслац и шећер пјенасто умутити, додати рендане и истопљене чоколаде, рума и све то добро измијешати. Филовати једну половину и покрити другом, а читав крем премазати преосталим филком. Одозго изрендати чоколаду.

**Брдајлије.** Маст умутити пјенасто, додати шећера, жуманце, уља, једно цијело јаје, соду бикарбону, прашак за пециво и брашно и замијесити тако да маса буде тврда. Формирати мале лоптице и растањити их на парчету брда од ткања дебљине 1 см. Стављати језгра ораха, преклопити обадвије стране и ређати у подмазан плех водећи рачуна да између има размака. Док се пече 1 kg шећера, прелити са 1 l воде, додати лимун исјечен на колутове, ставити да се прокува и кувати још 20 минута. Вруће брдајлије прелити врућим шербетом. Служити хладне.

**Шећерпара.** 2 dl уља и 1 dl пива саставити и оставити да проври. Брашно и прашак за пециво саставити и замијесити тврђе тијесто. Формирати лоптице и растањити на ренду. Стављати језгра од ораха, преклопити обадвије стране и ређати у подмазан плех. Док се пече 1 kg шећера, прелити са 1 l воде додати лимун исјечен на колутове, ставити да прокува и кувати још 20 минута. Вруће шећерпаре прелити врућим шербетом. Служити хладне.