Джуркан боб

1. Накиснете 500г боб в студена вода и киснете поне 12 часа.
2. Сменете водата на боба и го сложете да заври. Отново сменете водата, добавете ситно нарязани 2 моркова и 2 глави лук и варете на бавен огън до омекване на зърната. След това добавете **2 с.л. Родопска подправка** и 1-2 ч.л. сол и варете още 15 минути.
3. Отцедете и пасирайте/намачкайте боба, морковите и лука, добавете 1 ч.ч. зехтин/олио, 2 ч.л. червен пипер, и сол на вкус.
4. Сервирайте студен.

Родопски кюфтета

1. Смесете 1 кг кайма с 2 филии хляб, накиснати във вода и изстискани (или 3 с.л. галета), 1 глава настърган лук, 3-4 счукани скилидки чесън, **3 с.л. Родопска подправка**, сол и черен пипер на вкус и 100 мл вода. Размесете добре докато се поеме водата и оставете в хладилник да отлежава около час.
2. Обелете 1 кг картофи и ги нарежете на кръгчета дебели около 1 см. Измийте ги добре, сложете ги в студена вода и ги варете 6-7 минути след завиране на водата. Оцедете и оставете да изстиват.
3. Смесете 2 с.л. доматен концентрат/пюре с 100 мл вода, сол и черен пипер на вкус, 1-2 счукани скилидки чесън и 50 мл зехтин и разбъркайте добре.
4. Намазнете тава за печене.
5. Оформете плоски кюфтета от каймата и редете в редици застъпващи се на 2/3 кюфте с кръгче картоф, кюфте, картоф и т.н. до напълване на тавата.
6. Залейте редиците с доматената смес и печете 35-40 минути в загрята на 200°C фурна до изпичане на кюфтетата.