

винъ окж червень лукъ и го кавърдисватъ (опражватъ) съ 40 или 50 др. дървено масло и малко соль. Сетнѣ пакъ го кавърдисватъ малко нѣщо съ единъ шепъ майданосъ (миродіѣжъ) и единъ шепъ гюзумъ (джоджанъ) и като му турять полкато го прѣцѣдятъ чистичко прѣзь едно рѣдко платно, турять го въ по-големъ ссѣдъ и го варять заедно съ рыбѣтъ, коѣто като сварять умѣренно, изваждатъ ѣж и прѣцѣждатъ водѣтъ ѣ. Сетнѣ отдѣлятъ коститѣ ѣ и ѣж нареждатъ въ ссѣдове. Сетнѣ зематъ само жълтъкѣтъ на 50 яйца, чалкадисватъ ги въ единъ ссѣдъ и ги възварять твърдѣ малко съ прѣцѣденѣтъ водѣ, колкото да излѣзе миризмѣтъ на яйцата, и изцѣждатъ вѣтрѣ 10 лимоня. Подирѣ зематъ 2 др. шафранъ, държатъ го малко нѣщо въ хладкѣ водѣ, прѣцѣждатъ го, и като го смѣсятъ съ другѣтъ водѣ, снематъ го отъ огня и го изливатъ върху рыбѣтъ въ ссѣдоветѣ, коѣто посипватъ отгорѣ съ малко дарчинъ (канела) и ѣж оставятъ да истине до 5 или 10 часа.

### Дробова чорба.

Първо, нарѣзватъ на ситно бѣлый дробъ на агне или на овцѣ и, като го сварять съ малко водѣ, турять му малко меснѣ чорбѣ, или ако нѣма, нарѣзватъ добръ единъ главъ лукъ, опържеатъ (кавърдисватъ) го съ единъ лѣжицѣ масло. Поди-