

ео и го нарѣзватъ на късове като орѣхчета, които умѣсватъ добръ съ счуканъ лукъ, соль, пиперь, дарчинъ и какуле. Като ся жине 2 часа, турять гы въ единъ чорбянъ тасъ, който като затворять добръ, турять го въ единъ дълбокъ тепсіѣж и го варять до единъ часъ и половинъ на пиростіѣжтѣ (саджакъ). Като изври водата му, изваждатъ го отъ огньтъ, турять малко меснѣ водѣ съ омытъ оризъ въ тепсіѣжтѣ и го варять пакъ. Ако оризътъ е честь, турять му малко вода до дѣто стане умѣренъ. Когато ще го ѣдѣтъ дигзатъ тасѣтъ отъ сръдѣжтѣ на тепсіѣжтѣ. Този кебабъ е много прочуть и пріятенъ.

Кебабъ отъ долма агне.

Печенина отъ напълнено агне. — Слѣдъ като извадятъ — дробьтъ и търбухътъ (шкембето, корминѣжтѣ) на агнето, турять го въ единъ голѣмъ тенджерѣ цѣличко, и го възварять еднѣжъ, дважъ. Корминѣжтѣ и дробьтъ нарѣзватъ на ситно и гы оставять. Подирѣ кавѣрдисватъ въ единъ тавѣ 100 др. чисто масло съ малко лукъ. На дробьтъ турять fasting и сухо гроздіе и като захване да ся прѣпича, турять му още оризъ, малко дарчинъ, соль и пиперь. Като гы бъркатъ постоянно, турять му по малко водѣ отъ пареното агне. Щомъ ся поопече реченныйтъ дробъ, снематъ го отъ огньтъ, и напълнятъ съ него агнето, и го зашиватъ съ копцы. Подирѣ като го полѣѣтъ съ малко луковѣ водѣ, турять го въ