

Тенджерѣ кюль-бастъсѣ отъ телеш- ко и говеждо месо.

Земать отъ по-мазнытѣ мѣста говеждо ме-
со, нарѣзвать го колкото едик длань и го по-
плеквать. Като го надупчатъ, насолявать го съ
соль и пиперь и слѣдъ като ся припече на ска-
ржтѣ, турять го въ тенджержтѣ. Въ неѣж турять
нѣколко обѣлены шкелиды бѣлъ лукъ и 1-2 ча-
ши оцетъ, на който до дѣто възври, турять му или
месаѣ водѣ или само водѣ съ малко дарчинѣ и
кыміонѣ и го варять до дѣто умекне.

Попарена рыбена кюль-бастія

Първо, подирѣ като очистять скабрицжтѣ
или кефалтѣ, турять ги въ врѣлжтѣ водѣ въ
тенджержтѣ и тутакъ-си ги попарвать. Подирѣ
ѣж пекжтѣ на скаржтѣ, дѣто миризмата ѣ липсу-
ва. Сетнѣ нарѣзвать 1-2 шепы майданосѣ [въ
единѣ ссѣдѣ, върху който турять малко соль и
печенжтѣ рыбѣ, Изливать отгорѣ ѣ 1-2 чаши о-
цетъ и водѣ, и ѣж варять до дѣто изври водата
ѣ. Като ѣж извадятъ отъ огньѣ, ако ѣ стиснжтѣ
единѣ лимонѣ, още по-добра става.

Кѣлжчѣ и паламутѣ кюль-бастъсѣ.

Нарѣзвать всякѣ рыбѣ на трѣкала, насо-
лявать ѣж и като постелятъ скаржтѣ съ дафино-
вы листы, турять рыбжтѣ отгорѣ имѣ. Като ѣж
опекжтѣ и отъ двѣтѣ ѣ страны, стисвать ѣ ли-