

огънть, земать лой-тъ му отгорѣ и ѡ турять въ едиѣ тавѣ. Съ този лой опражвать лукъ добръ, който турять въ другѣ тенджерѣ заедно съ месото и варенъ нухудъ и го варять съ прѣднѣтъ му водѣ. Подирѣ нареждатъ въ единѣ сѣдѣ сѣщѣ франзелѣ опечена на скарѣ и турять отгорѣ ѡ яхнѣтъ, като ѡ варять още малко.

Попска яхнѣ отъ телешко месо.

За неѡ земать тѣсто телешко месо, нарѣзватъ го и като го омыѣтъ, варять го въ едно дълбоко прѣстено гърне заедно съ нѣколко главы лукъ, 8-10 цѣлы главы бѣлъ лукъ, соль, пиперъ, кымѣонъ и 3 чаши оцетъ. Подирѣ замазватъ капакътъ му добръ съ тѣсто, и отгорѣ залѣпятъ квивѣ за да не излѣзва никакъ парата му. Сетѣ го варять до 3-4 часа въ пещъ или на слабъ огънъ. Трѣба да ся измазва добръ сѣдѣтъ на около, защото инакъ не става добра яхнѣта.

Кѣзартма.

Тя ся употрѣбѣва повечето на сватбытъ. Земать тѣстичко месо, нарѣзватъ го на голѣмы кѣсове, насоляватъ го и го варять споредъ както по-горѣ казахмы. Като извѣрлятъ пѣнѣтъ му, изваждатъ кѣсоветѣ, поливатъ ги съ кысяло млѣко (югуртъ) и ги прѣпичатъ съ масло. Подирѣ ги варять пакъ заедно съ добръ опраженъ лукъ и съ пѣрвѣтъ имъ водѣ, като затворять добръ капакътъ на тенджерѣтъ. Като остане водата