

### Пача яхнѣсѣ.

Земать краката на овцѣ или на теле, нарѣзвать ги чистичко и ги варятъ добръ въ тенджерѣ съ водѣ. Подирѣ опражватъ доста лукъ, който турятъ въ тенджерѣ съ попаренъ нухудъ и го варятъ съ водѣ на пачѣтѣ. Като увери добръ, изваждатъ едритѣ кости и ги варятъ още малко съ сѣщѣтѣ водѣ.

### Ехнѣя отъ заешко месо.

Нарѣзвать единъ заецъ, омыватъ го два-три пѣти и го оставятъ нѣколко часа въ водѣтѣ, до дѣто липса кръвѣта му. Подирѣ, нарѣзвать наситно 5-6 главы лукъ и го турятъ въ тенджерѣ съ заешкитѣ кѣсове и малко соль. Като поувери, прѣцѣждатъ водѣтѣ му и отдѣлятъ лукѣтѣ. Тогазъ очистятъ шкелидитѣ на еднѣ, двѣ главы чесанъ, които заедно съ 5-6 чаши оцетъ и прѣцѣденѣтѣ водѣ турятъ пакъ въ тенджерѣтѣ, и ихъ варятъ до дѣто остане наполовинѣ. Подирѣ кавѣрдисватъ прѣцѣденѣитѣ лукъ съ масло и го исипватъ върху месото, което варятъ до дѣто изври водата му.

### Кѣзартма яхнѣя съ доматы.

Нарѣзвать на едро три окы месо, което като опражатъ (кавѣрдисатъ) изваждатъ го и съ неговѣтѣ мастъ кавѣрдисватъ малко лукъ, който турятъ заедно съ месото въ тенджерѣтѣ. Тогазъ зематъ еднѣ окѣ червени доматы които прѣцѣж-