

гы сваряватъ добръ. Картофытъ ако сж пражены по-добръ става. Тази яхнія е прочута между френцытъ.

Кокоша яхнія.

Зематъ една окж кжварджикъ месо и една кокошкж, който като очистятъ, раздѣлятъ ѝх на двѣ части и заедно съ месото ѝх турятъ въ една тенджерж, като възври прѣпѣнятъ ѝх и ѝх снематъ отъ огньтъ. Подирѣ отбиратъ отгорѣ мастьж ѝ и ѝх турятъ въ една тавж. Въ нея нѣрѣзватъ 1 окж лукъ, който като опражатъ, изваждатъ го и кавжрдисватъ съ сжщятж масть кокошкжжтж. Ако ли не стигне мастьта, турятъ и малко чисто масло. Най-сетнѣ зематъ половинъ окж натопенъ нухудъ който турятъ въ тенджержтж съ една чашж оцетъ и го варятъ съ варенжтж водж.

З а к ю ф т е т а т а.

Кебабъ кюфте.

— Зематъ 1 окж телешко или овчје месо кабалжкж, насолятъ го наедно съ малко майданосъ и 3-4 главы лукъ, кжйдисватъ го добръ на една дѣскж. Подирѣ го правятъ на топчета и го пекжтъ въ една тавж съ чисто масло. Нѣкои нѣрѣзватъ лукьтъ и майданосьтъ особно, обжркватъ го съ малко соль и го турятъ върху кжйжжтж.