

Безводны кюфтета.

Къйдисватъ овчѣ месо, насоляватъ го съ соль, пинеръ и дарчинъ и като го объркватъ съ лукъ и водж правятъ го на топчета. Подирѣ турятъ единъ тасъ въ единъ тенджерж, въ тасътъ турятъ малко вода и малко чисто масло. Тогазы намѣстятъ направенытъ кюфтета въ тасътъ и като замажътъ съ тѣсто капакътъ на тенджержтъ, варятъ го до 1-2 часа.

Кюфтета съ майданосъ.

— Къйдисватъ месото, насоляватъ го и го правятъ съ масло на топчета. Подирѣ нарѣзватъ лукъ на тръкалета и заедно съ майданосътъ го кавърдисватъ съ сжщото масло. Като объркатъ нѣколко пѣти, турятъ го въ единъ ссѣдъ съ кюфтетата, върху който изливатъ двѣ чаши оцетъ и 2 чаши вода и подирѣ ги варятъ отдалечъ.

Подправены (тербіели) кюфтета.

Насоляватъ добръ кжймѣтъ, нарѣзватъ ѝ лукъ и като ѝ направятъ на малкы топчета, варятъ ѝ само съ водж. Подирѣ разбиватъ нѣколко яйца съ малко солъ и лимоновж водж, които объркватъ и като захванътъ да ся сгжстватъ турятъ имъ по единъ лъжицж отъ воджтъ на кюфтетата. Най-сетнѣ като поистинжтъ, исипватъ ги върху кюфтетата.