

Кюфтета съ кыміюкъ.

Овчіе или говеждо месо было, като го па-
солятъ, турятъ му лукъ и кыміонъ и го пекътъ
или въ тавъ съ масло или на скаръ. Като ся о-
пекътъ, нѣкои си имъ турятъ отгоръ суровъ лукъ
и майданосъ и тогазь ги ѣдътъ.

Кюфтета пълны (сѣкмѣ) съ майданосъ.

Първо кѣйдисватъ добръ доста овчіе месо.
Подиръ зематъ водътъ на нѣколко главы лукъ и
ѣкъ изливатъ върху кѣймѣтъ, коѣкто омѣсватъ съ
малко соль, едиъ шепъ оризено брашно и дре-
бно нарѣзанъ майданосъ и ѣкъ правятъ на топче-
та. Тогазь като ги сварятъ съ малко лимоновъ
водъ въ тенджератъ, ако има мескъ водъ или
ако не, само съ водъ ги варятъ пакъ. Тѣзи кюф-
тета сѣ много добры.

ОТДѢЛЬ IV.

За ястіета които ся правятъ въ тавы.

Месо въ тавъ.

То става като кюль-бастія. Първо зематъ овчіе
месо откъмъ бугтъ, нарѣзватъ го на късове
колкото едно яйце, които надупчатъ съ ножтъ
като кюль-бастія и ги чукатъ добръ въ ченши-