

ровъ (дървенъ) хаванъ. Като ги насолятъ съ соль, пиперь и дарчинъ, турять имъ счуканъ лукъ и ги оставять. Подиръ възваряватъ чисто масло въ една тавж въ коѣто турять месото вътрѣ и го опичать добръ.

### Скабрица въ тавж.

Очистять скабрицѣтъ, насоляватъ ихъ малко и ихъ оставять. Подиръ счукватъ нѣколко главы лукъ въ хавантъ въ който турять малко *ени-бахаръ*, дарчинъ, каранфилъ, соль, пиперь и го объркватъ. Още счупватъ вътрѣ яйце и стисватъ лимонъ. Като стоятъ скабрицѣтъ два часа въ тѣзи смѣсъ, нареждатъ ги като стивж въ една тавж. Подиръ изливатъ върху тѣхъ дървено масло възварено отъ по-напрѣдъ. Скабрицѣтъ като ся опежѣтъ отдолу, снематъ тавжѣтъ, прѣцѣждатъ маслото и подиръ пакъ го изливатъ отгорѣ имъ. Нѣкои си посипватъ скабрицѣтъ съ брашно прѣди да ги пражатъ.

### Миды въ тавж.

Първо, изваждатъ месото на мидытъ и подиръ възваряватъ дървено масло въ една тавж, въ коѣто ги нареждатъ една по-една, посипватъ ги съ брашно и ги опичать.

### Патладжены въ тавж.

Нарѣзватъ патладженытъ на трѣкала, насоляватъ ги и ги оставять до 1 часъ. Подиръ възвар-