

кжвардисать съ чисто масло, изваждатъ ги въ е-
динъ ссѣдъ, въ който поливать водѣ и ги варятъ
до като тя ся дръпне.

ОТДѢЛЪ ІХ.

**За Долмыгъ конто ся готвятъ съ
зейтинъ и съ масло.**

Мелесъ долмасж.

Отрѣзватъ главитъ на патладженитъ колкото
трѣбать, извъртаватъ ги и имъ изваждатъ вътрѣ-
шность-тъ и ги държатъ въ солена водѣ. Подирѣ
турятъ малко орисъ, соль, пиперъ и нѣколко
си добръ нарѣзанъ лукъ въ кжйдисанъ кжймъ отъ
тлесто мѣсо, което омѣсватъ добръ. Подирѣ нацѣл-
вать умѣренно тѣзи патладжени и ги затварятъ
съ отрѣзанитъ имъ главы наопаки. Тогазь като
ги омѣсать съ 5-10 чалкадисани яйца, кжварди-
сватъ ги съ възврѣло масло. Подирѣ ги нареж-
датъ въ единъ голѣмичкж тенджерѣ, и като имъ
турятъ водѣ, малко кисели сливы или ягуриды,
варятъ ги отдалечъ, до гдѣто водата имъ ся дръпне.