

ратъ въ водѣ, очистиагы добръ, и отварять мирокагъа имъ страна съ единъ остъръ ножъ, безъ да ѳткъсвагы месото имъ отъ друггггъа страна. Подиръ опражвгггъа малко лукъ въ масло, и него кавърдисвгггъа заедно съ чистъ оризъ, и фастжково гроздѣ съ нѣколко чаши водѣ, както вжтрѣшниниатъ на лжковнѣтъ долмы, и като гы извадятъ отъ огньтъ, разбърквгггъа гы съ малко новъ бахаръ, дарчинъ, карамфилъ и пиперь; съ тжзи смѣсъ напълвгггъа умѣренно приготвенѣтъ миды, като имъ затворягы устата. Най-послѣ гы нареждатъ въ единъ тенджеръ, като имъ турягы водѣ, затисвгггъа гы съ нѣщо си, и като затворягы канакагъа на тенджергггъа варягы гы на огньтъ.

Просты листены долмы.

Кжйдисвгггъа на ситно доста тлѣсто месо, което омѣсвгггъа добръ съ малко нарѣзанъ лукъ, омытъ оризъ, соль, пиперь и една чаша водѣ и го завивгггъа съ лозовы или съ лешанковы листѣ. Подиръ гы варягы въ единъ тенджеръ безъ да турягы водѣ.

Намѣсто водгггъа койкто тѣ ще пустягы отъ само себе си турягы малко месиъ и го варягы още малко. Като гы нареждатъ въ сждове, посиивгггъа имъ дарчинъ.

Долмы отъ доматы.

Отрѣзвгггъа странгггъа отъ кжмъ джното на доматытъ и безъ да раздѣлягы на части, изваж-