

дагъ вътрѣшностьѣ имъ и гы напѣлнѣтъ съ кѣйѣѣ,  
малко оризъ, лукъ, соль и пиперь. Подирѣ гы  
стивясватъ въ теуджерѣтъ и гы свариватъ съ  
меснѣ или простѣ водѣ; като остане малко отъ  
водѣтъ имъ снематъ гы отъ огънѣтъ.

### Рыбени долмы.

Очистятъ нѣколко едры скомриѣ, колкото трѣ-  
бватъ, на които строшаватъ коститѣ (хреліето) въ  
ушитѣ и одиратъ кожигѣ имъ съ едно орѣдіе.  
Тогазъ отдѣлятъ месото отъ вътрѣшнѣтъ кость и  
костѣтъ на опашкѣтъ и гы приготвятъ. Послѣ кѣ-  
вѣрдисватъ нѣколко лукъ въ дървено масло, заедно  
съ приготвеното рыбіе месо, соль, пиперь, дарчинѣ,  
карафилъ, какуле и фѣстѣжково гроздіе, които о-  
бѣркватъ добрѣ, най-послѣ напѣлватъ кожигѣ на  
скомринѣтъ съ тѣзи смѣсь, коѣтъ умѣсватъ съ чи-  
сто брашно и гы опичатъ и отъ двѣтъ страны.  
Като гы извадятъ въ сѣждове турятъ имъ отгорѣ  
бахарлія и боялія шекеръ.

### Долмы отъ чървата и шкембета.

Избращатъ чървата на опакы и гы острѣгватъ  
или пакъ като гы избѣрнѣтъ, насолѣватъ гы съ  
еднѣ шелѣ соль отъ вечеръ, и наутринѣтъ гы  
мыѣтъ съ много вода нѣколко пѣти до гдѣто ся  
прѣсече пѣната имъ. Тѣй е по-добрѣ да ся очи-  
стятъ. Подирѣ кѣйдисватъ добрѣ нѣколко дробове  
и нѣколко овчи тѣрбуха (шкемби) които омѣсватъ  
съ нѣколко омытъ орисъ, соль, пиперь, дарчинѣ