

колко дарчинъ. Тогазъ захлупватъ наопаки капакътъ на тенджерѣтъ въ който наливатъ малко вода, и като завиѣтъ тенджерѣтъ съ мокаръ астаръ, турятъ ѳъ на умѣренъ огнь. Като ся намами огньтъ подъ тенджерѣтъ, прѣмѣстятъ ѳъ на живы вѣглища и го варятъ 4 часа.

Безмасленъ пѣлавъ.

Очистятъ добръ 2-3 тлѣсты кокошки и ги варятъ до гдѣ месото имъ да ся отдѣля отъ кокалытъ, съ доста соль и вода. Подирѣ ги снематъ отъ огньтъ, и като ги стиснатъ, прѣцѣждатъ прѣзь чистъ астаръ и исвѣрлятъ пѣнатъ имъ; тогазъ турятъ пакъ тѣзи вода въ тенджерѣтъ, малко омытъ оризъ, нѣколко парчета дарчинъ и сакъзъ и го варятъ до гдѣто му ся дръпне водѣтъ.

Пѣлавъ съ доматы.

Нарѣзватъ на ситно 1-2 главы лукъ, който като кавѣрдисатъ доста съ половинъ лѣжицѣ масло, турятъ го въ тенджерѣтъ, подирѣ изстискуватъ пѣнатъ на доматытъ прѣзь астаръ и заедно съ единъ мѣркѣ меснѣ или простѣ вода и доста соль, като ги възварятъ, турятъ 1 мѣркѣ омытъ оризъ, който като си дръпне водѣтъ попарватъ го съ възврѣло масло. Подирѣ го порѣсватъ съ пиперь и го ѳдѣтъ.

Пѣлавъ съ патладжени.

Кавѣрдисватъ 1-2 оки лукъ въ тенджерѣтъ съ 100 драма масло, послѣ нарѣзватъ 3-4 пат-