

ладжана безъ сѣмена като локмы, които като по-  
парятъ съ соленъ водъ, прѣцѣждатъ ги и заед-  
но съ приготвенныйтъ лукъ ги кавжрдисватъ мал-  
ко нѣщо. Тогазъ турятъ още водъ въ тенджеръ-  
тъ заедно съ соль, пиперь, сакъзъ и малко шар-  
ланъ, която като възври турятъ ѝ еризътъ и го  
варятъ до гдѣто си земе водътъ. Ако готвятъ  
съ дървено масло, ѣджтъ го като истине.

### П и л а в ъ с ъ м и д ы .

Кавжрдисватъ нѣколко главы лукъ, съ доста  
дървено масло и ако има доматы отрѣзватъ ко-  
ренитъ имъ, нарѣзватъ ги на 4 парчета всякъ,  
и ги турятъ въ тенджерътъ. Като турятъ водътъ  
и сольтъ на добръ очистенытъ миды, варятъ ги  
доста врѣме, и като имъ турятъ оризътъ, ва-  
рятъ ги още до гдѣто ся дръпне водътъ имъ.  
Като истинятъ посипватъ имъ пиперь и ги ѣджтъ.

