

ръ го турятъ върху дробтъ съ малко водѣ и като го сварятъ добръ, снематъ го отъ огъньтъ. Слѣдъ туй зематъ жълтъкътъ на нѣколко яйца, разбиватъ ги въ единъ съсѣдъ съ малко оцетъ или лимонъ, което като сварятъ малко нѣщо, изливатъ го върху чорбѣтъ. Когато ся кавѣрдисва лукътъ, ако му ся тури майданосъ (миродія) и гюзумъ (джоджанъ), чорбата става още по-добра. Когато изсипятъ чорбѣтъ въ съсѣдове, поръсватъ ѿ съ дарчинъ.

Кисела чорба.

Тя ся употрѣблява по сватбытъ. Първо, зематъ кѣсове отъ по-мазнытъ мѣста на овче месо, нарѣзватъ ги и турятъ толкози водѣ на огъньтъ, колкото съсѣдове ще стане чорбата. Щомъ ся сварятъ кѣсоветъ, прѣсѣватъ малко чисто брашно, разбъркватъ го съ малко чистѣ водѣ, и за да не стане на топчета, варятъ го до дѣто излѣзе миризмата му. Подиръ зематъ нѣколко яйца разбиватъ ги съ малко оцетъ или лимонъ, които възваряватъ малко и подиръ ги изливатъ въ съсѣдтъ, който ври на огъньтъ, като ги разбъркватъ съ поварейкѣтъ. Како излѣйтъ чорбѣтъ въ съсѣдове, поръсватъ ѿ съ дарчинъ и пиперъ.