

само лой, снематъ ѝ вече отъ огънь-тъ.

Майданозова яхнія.

Нарѣзватъ овчіето месо, което като възври нѣколко пѣтя, изваждатъ, прѣпѣнятъ го и като прѣцѣдятъ водѣтъ му, отдѣлятъ дребныѣ кости. Подирѣ нарѣзватъ лукъ на трѣкалета, турятъ го заедно съ масло върху месото, което варятъ въ прѣцѣденѣтъ водѣ. Когато захване да увира, турятъ му много майданозъ и веднѣжъ двиѣжъ като възври, снематъ го. Ако му турятъ 1-2 яйца съ лимонъ, още по-добра става.

Чеснова яхнія.

Нарѣзватъ доста месо, отъ което еднѣ часть турятъ въ тенджерѣтъ. Тогазъ зематъ чесанъ (бѣлъ лукъ), обѣлватъ горніѣтъ му странѣ и турятъ единъ катъ отъ него и единъ катъ отъ месото до дѣто ся напълни тенджерата. Сетнѣ опражватъ нѣколко главы лукъ, изсипватъ го върху месото съ нѣколко чаши оцетъ, малко водѣ, соль, пиперь, кыміонъ и го варятъ до дѣто ся причерви.

Агнешка кѣзартма.

Нарѣзватъ агнешкото месо на едро, втапятъ го въ кисело млѣко (югуртъ) и като го опражатъ, турятъ го въ тенджерѣтъ. Подирѣ кавѣрдисватъ малко лукъ, изсипватъ го върху месото, което като възври, турятъ му водѣ и соль и го сваряватъ.