

лять горчивѣтъ имъ водѣ и гы турятъ въ възварено дървено масло въ една тавѣ. Като ся опежѣтъ добръ и отъ двѣтъ страны, изваждатъ гы отъ огньтъ и имъ изливатъ отгорѣ малко счукавъ чесънь съ малко оцетъ.

### Дробъ (джигеръ) въ тавѣ.

— Зематъ овчій или агнешкый дробъ, нарѣзватъ го на ситно и прѣцѣждатъ кръвьтъ му и водѣтъ му. Подирѣ го посипватъ съ брашно и го опичатъ въ възврѣло блажно масло въ една тавѣ.

### Рыба хамсіа въ тавѣ.

— Зематъ множокъ хамсіа, истрѣбушватъ гы съ едно ножче и като гы омыѣтъ, набождатъ гы на малкы шипчета отъ кѣдѣ главѣтъ. Подирѣ гы посипватъ съ чисто брашно и гы опичатъ въ възварено дървено масло. Като гы извадятъ въ сѣдове, истискватъ имъ нѣколко лимоны.

