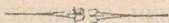


ОТДѢЛЪ VIII.



За ястїетата отъ зеленины.

Тиквена Баедїя

Нарѣзватъ половинѣ окѣ хубаво месо въ единъ тенджерѣ, въ който туратъ водѣ и доста соль, и като възври прѣпѣнятъ го и го варятъ до дѣто умекне, подирѣ упражватъ нѣколко главы лукъ съ масло и го приготвятъ. Послѣ зематъ единъ тиквѣ (асма кабакъ) който обѣлватъ отгорѣ и ѣж нарѣзватъ, като извадятъ вътрѣшностѣтъ ѣ. Тогазъ турятъ единъ редъ отъ приготвеното месо и отгорѣ тиквенитъ парчета, малко отъ лукътъ и попаренъ похугъ, тѣй сѣщо и за други-тъ редове. Като напѣлнятъ тенджерѣтъ турятъ въ неѣкъ меснѣтъ водѣ съ малко соль и го варятъ до дѣто тиквѣтъ уврѣтъ. Ако не стигне месната вода турятъ малко простѣ водѣ, сѣтъ изстискватъ половинѣ окѣ ягорида, прѣцѣждатъ го и изливатъ чорбѣтъ въ тенджерѣтъ която ври. Най-подирѣ турятъ малко гюзумъ (цопанъ), като възври ведѣждѣ, снѣматъ го отъ огньтъ; ако нѣма ягорида турятъ лимонъ.

Бамѣя.

Зематъ половинѣ окѣ тлѣсто месо, което нарѣзватъ на ситно въ единъ тенджерѣ, като възври