

прѣпѣять го, турять му масло и соль и го варять умѣренно. Подирь приготвятъ малко упраженъ лукъ, който заедно съ 100-200 очистени банѣи нарѣждатъ ги редъ по редъ въ тенджерѣтъ и като ѣхъ захлупатъ, подирь като налѣѣтъ и меснатъ водѣ, варять ѣхъ малко. Подирь това турять въ трѣ 1-2 грозда ягориды, съ които го варять 5-10 минути, сетѣхъ отхлупватъ тенджерѣтъ, изхвърлятъ грездоветъ и турять тарчинѣ и пиперъ.

Хюшмеръ или Сюндюрие.

Зематъ 1 окъ пасолено сирене или *тюлеме*, надробяватъ го съ рѣѣ на малки части, и като го турять въ тенджерѣтъ на огньтъ, разбъркватъ го; като ся стопи турять му 10 драма чисто брашно, разбъркватъ го и като ся опражи маслото му и захване да ся точи като *пейнир-шекери*, снемватъ го отъ огньтъ. Нѣкои му турять отгорѣ шекеръ или медъ.

Патлиджанъ Пачасѣ.

Нарѣзватъ на търкальца доста патладжени и като ги държатъ малко нѣщо въ солени водѣ, утѣсватъ ги съ чисто брашно и ги опражватъ въ възварено масло. Подирь счукватъ нѣколко шкылиды чесънъ съ соль и като го рабъркатъ съ 2-3 чаши оцетъ, възливатъ го върху патладженитъ, които държатъ още малко на огньтъ. Не става злѣ ако патладженитъ ся опражатъ съ чисто дървено масло.