

2 часа. Послѣ обѣлвать добрѣ съ ножѣтъ некѣіетѣ имѣ, и гы очистятѣ, прѣчупватѣ дѣлгытѣ кокалы и гы турятѣ въ едиѣ голѣмѣ тенджерѣ, въ коѣ-то наливатѣ доста водѣ и гы варятѣ догдѣто наче да ся отдѣля мѣсото отѣ кокалытѣ и го на-рѣзватѣ тогазы на ситѣно. Обѣлватѣ нѣколко шке-лиды чесанѣ, счукватѣ го въ едиѣ лучникѣ, раз-бѣркватѣ го съ соль и оцетѣ или съ лимоновѣ водѣ и го турятѣ въ тенджерѣтѣ. Най-послѣ ра-збѣркватѣ всичкото въ тенджерѣтѣ съ още соль, възваряватѣ го до 2-3 пѣтя и слѣдѣ като исти-не, їдѣтъ.

Кы сели патладжани и тиквы.

Нарѣзватѣ на дѣлжѣ доста патладжени, пасо-ляватѣ гы и като излѣзи синята имѣ вода, опра-жватѣ гы съ дѣрвено масло и гы стивосватѣ въ едиѣ сѣждѣ. Подирѣ нарѣзватѣ малко лукѣ на трѣкалца и го кавардисватѣ съ дѣрв. масло и мал-ко соль до гдѣто ся зачерви; послѣ го турятѣ върху патладжанитѣ съ 1-2 чаши оцетѣ, съ мал-ко водѣ и едиѣ лѣжицѣ медѣ или шекерѣ и гы варятѣ съ всичко това догдѣто имѣ мине водата.

Піязлѣ кабакѣ.

Зематѣ нѣколко малкы тиквы които ся казватѣ *сакѣзѣ кабакѣ*, извѣртыватѣ върховетѣ имѣ съ но-жѣтъ и отѣ двѣтѣ страны и гы напѣлватѣ съ май-даносѣ и дребно прѣсно сырене, подирѣ гы ту-рятѣ въ едиѣ тавѣ намазанѣ съ яйца, и като гы