

Л ѣ ж л и в ы Д о л м ы .

Възваряватъ 100 драми чистъ зейтинъ и о-
бражватъ въ него единъ окъ лукъ, нарѣзанъ на
тънко, който, като начне да ся зачервява, турять
вѣтръ единъ окъ египетскы орисъ омытъ и го о-
бъркватъ, като измѣни краскѣтъ (боѣтъ) си и
пожытѣе, турять му 2-3 чаши водѣ, и като въз-
ври нѣколко пѣтя, изваждатъ го отъ огъньтъ и
му турять соль, пинеръ, дарчинъ и стрить сухъ
гюзумъ. Подиръ го завиватъ въ прѣсны попарены
лозовы листы, и го нареждатъ въ единъ тендже-
ръ въ който турять по-напрѣдъ лозовы прѣчицы.
Измежду долмытъ турять сливы които ся казватъ
чакал. Най-послѣ ги затисватъ съ нѣщо си отъ
горѣ, наливатъ имъ водѣ и, като захлупятъ тен-
джерѣтъ, варятъ ги догдѣто ся изгуби водѣта имъ.

В и н я н о в ы л ѣ ж о в н ы д о л м ы .

Тѣ ставатъ като *яланджис долмасж*, (лѣжли-
вы долмы) но оризѣтъ като ся обѣрка въ тавѣ-
тъ, на мѣсто нѣколко чаши водѣ, турять виневѣ
водѣ; още като стисватъ долмытъ въ тенджерѣ-
тъ на мѣсто сливы турять зелены вишны и ги варятъ.

П ѣ п е ш е в ы д о л м ы .

Приготвятъ единъ сладкъ пѣпешъ, на койго
отрѣзватъ коренныйтъ върхъ и изваждатъ вѣтрѣ-
шностьтъ му съ сѣмената. Подиръ нарѣзватъ 1-
2 главы лукъ на ситно и ги кавѣрдисватъ съ 1