

лъжицѣ масло и малко овчѣ кѣймѣ. Тогазѣ турятѣ вътрѣ още единѣ чашѣ очистенѣ оризѣ съ малко соль, пиперѣ, бадемы и фѣстѣково гроздіе, които като разбѣркватѣ, изваждатѣ ги отѣ огънѣтъ. Най-послѣ напѣлватѣ съ тѣзи смѣсь папешѣтъ и го пекѣтъ добрѣ въ гывечы или въ сѣждѣ въ пещѣгѣ; съ тѣзи сѣщѣтъ смѣсь пѣлнатѣ тиквытѣ които ся казватѣ *Балѣ Кабакѣ*.

Пилешкы или кокоши долмы.

Разрѣзватѣ коремѣтъ на нѣколко тѣлѣсты бѣленца или кокошкы и ги пасоляватѣ, подирѣ турятѣ въ кокошкѣтъ дробѣтъ ѣ и еърдцето ѣ, и като ѣх кавѣрдисатѣ въ единѣ тавѣ съ чисто масло, турятѣ ѣ вътрѣ омытѣ оризѣ, соль, пиперѣ, дарчинѣ и фѣстѣково гроздіе (дрѣбни стафидкы) и ги разбѣркватѣ. Тогазѣ турятѣ и 1-2 чашы водѣ и ѣх разбѣркватѣ нѣколко пѣтя до гдѣто водѣтъ ся дрѣпне. Така като напѣлнатѣ приготвенѣтъ пилѣта или кокошкы, зашиватѣ ги съ иглѣ, и като ги опражатѣ пакѣ съ повечко масло, турятѣ ги въ тенджерѣтъ и ги сваряватѣ добрѣ съ кокошѣ, съ меснѣ или съ простѣ водѣ. Ако е патка или мисирка, слѣдѣ като ги очистятѣ, попарятѣ ги 1-2 пѣтя, напѣлнатѣ и кавѣрдисатѣ ги, пакѣ ги варятѣ съ врѣлѣ водѣ, за да станѣтъ по-мекы.

Мидяни долмы.

Зематѣ миды колкото трѣбать и като ги ту-