

и малко водѣ. Тогазъ наимазватъ червата отъ еднѣтѣ странѣ и отъ другнѣтѣ и гы напылватъ чрѣзъ хуніа съ тѣзи смѣсь; слѣдъ туй наимазватъ и другнѣтѣ, и като зашнѣйтѣ и двѣтѣ съ иглѣ и гы на-
дупчатъ, ввѣрлять гы въ единъ широкъ тенджеръ,
която все ври въ туй врѣмѣ на огньнѣтъ съ соле-
ниъ водѣ и гы варать малко нѣщо. Послѣ гы из-
важдатъ и гы нареждатъ отгорѣ на единъ тепсій. И
като истинѣтъ, пекжѣтъ гы умѣренно въ врѣмѣ
насло. Тѣзъ долмы още по-добры ставать ако
ехъ нарѣжать на тѣркалета съ остъръ ножъ като
гы потопявать въ доста чаikkадисаны яйца, и гы
онражать съ масло.

ОТДѢЛЪ Х.

З а П и л а в ы т ѣ .

Простъ оризентъ пилавъ.

Той е известенъ всякому, и за да стане та-
не, тане, или да ся прѣска, трѣбва щомъ вѣзви-
ратъ 2 мѣрки водѣ, да очистятъ единъ мѣркъ чист-
орисъ, да го омыютъ въ 3 воды, да го прѣцѣ-
дятъ и като го турятъ въ врѣдѣтѣ водѣ, варятъ