

го доста соль, до гдѣто си дръпне водѣтъ. Подирѣ възваряватъ 1 окж оризъ съ 100 др. дървено масло, които като излѣжѣтъ изведнѣжъ въ тенджерѣтъ, захлупватъ ѣъ и го варятъ до половинѣ часть на пепелянѣ огънь.

Персійскій плавъ.

Нарѣзватъ ситно 1 окж добро месо на което, ако не е мазно, турятъ 1-2 лѣжицы масло въ тенджерѣтъ. Като го кавжрдисатъ, прѣцѣждатъ го прѣзъ рѣшеткѣтъ и съ оетанѣлото му масло кавжрдисватъ 3-4 главы лукъ, умѣсватъ заедно съ кавжрмѣтъ дарчинъ, карамфилъ, какуле и фѣстѣково гроздіе. Тогазъ споредъ горнійтъ начинъ турятъ въ тенджерѣтъ единъ мѣркѣ омытъ оризъ и 2 мѣрки водѣ; оризѣтъ за да не ся развали турятъ го полека. Послѣ като турятъ доста соль, замазватъ капакѣтъ на тенджерѣтъ съ тѣсто, и го варятъ отдалечъ до гдѣто си дръпне водѣтъ. Когато го извадятъ отъ огъньтъ, изливатъ го отведнѣжъ въ единъ тепсіѣъ за да ся не развали оризѣтъ.

Безводенъ плавъ.

Нарѣзватъ на тънко 200 или 300 драма овчѣ или агнешко месо, насоляватъ го съ соль и пиперъ и го турятъ на дѣното на тенджерѣтъ койѣто трѣбва да има добъръ капакъ. Послѣ омыватъ 1 окж добъръ оризъ въ нѣколко воды, който като турятъ върху кѣсоветъ, разбѣркватъ го съ доста врѣла масло, нѣколко сакѣзъ и нѣ-