

Romani bokholji: (chikenasle masesa/thulo mas)

Recept: Rosmari Demetri Axelsson Översättning: Rosmari Demetri Axelsson och Sixten Lassesson

Bokholji – Romano manro kaj o xabe kusa bochka/zevelja/thulo mas, pel 8-10 zhene
E bokholji pekelpel pel djes sar e patradji thaj
abiav

1,6 kg Thulo mas
7-8 dl Aro
5 dl Paj/paji
2 bare roja Lonesa
2 bare roja Parne piperesa
3 bare roja Kajenoski paprika
800 grammi Chil
2 deciliteteri Vuloj/ulej

Kadja/kade lasharelpel:
Thov/shuv o bov h pel 175 gradura, te avel vortha
thato.



Chin o thulo mas andel sane kothora thaj kothar mar les sar thoveresa andel maj cine kothoro.

Shuv/thov chil ande patelnja/tepcia, mek biljal, shor xabesko ulej ande patelnja/tepcia.
Shuv/thov o thulo mas ande patelnja/tepcia thaj mek pekjol, shuv/thov maj thele e jag thaj de
izivo kusa piperi thaj lon, kajenesko lon, cirde pe rig e patelnja/tepcia te shaj shudrol.

Shor o aro ande maj bari phirri lonesa, akanak shor o thulo mas thaj o ulej anda
patelnja/tepcia kusa ande phirri thaj amin lokores kusa o aro.

Shor ekcera paj/paji kedechi thato sar ando kher po lokhes sako data/razo thena kecijpe ande
phirri thaj te inkerdjol. Si te phirrel kruglom vushoro.

Thov/shuv les ando bov h pel 175 gradura thaj mek pekjol 35 minuci. Le jekh forka thaj dih
thena avel za/pra kovlo thaj vi thena avel pra/za zuralo, mek kothar te beshel inke 10 minuci.

Kna gathaj, shuv/thov les ande jekh pischiri/kothor kuxnjako, mek shudrel ekcera, gathaj e
bokholji.

De e bokhalji Romane chajosa (pabhenca thaj kaver na primer).
Po sastjipe!