

# **Liaḥ Jmos Pastel Quiónh Tou.**



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

Jon jmō"s liā la.

Jmō nu cū jñā' coun nah' mih'.  
Naih mah' mih' Jon tioah nu:



1/4 Ca jaanh taza no" aceite



1 coun taza jus" cum'



1 coun mōs jlaš jus", i  
na lājuás.

Jon lā i ne nei" ne nā guishahs  
naih mah'.

Mō" 16" Jon juás lis" cágishah re.

Tou nio", niōh jlaish ne quin jus'  
jon tōhs coun taza lis" cágishah.

Jon tihs nio" tou ne a"



1 naih taza tihs ní mah'.

Jon cónah lish guishahs  
nio".

Coun ngui' nah' mih' nio", Jon quishahs.



1 1/4 Coun taza toh ca jaanh  
jus" harina quich' trigo.



1/2 cá na" lach' mih' bicarbonato  
nio".

1/4 za ca janah' lach' nih' i  
nio".

Jon liá i ne nei" la ne, Jon tohs  
naih ngui' nah'.

Jon juá ngui' nah', Jon quidah" i  
tich naih Jon.

Couá nah' chá"s naih i" chi"juá  
suh" juá" Jon naih.



1 couá taza juá tih'

Juá tih' Jon ne tihs mí ca" nih'  
naih nah' couá Jon nio".

Ra liáh ma tohs mí ca" nih' juá"  
harina tich naih nah' couá Jon  
nio, Jon juá.

Mí ca" nih' tohs liá ma quidah mí  
tih' Jon.

Ra liáh ma juá liá" cátas" juá"  
harina tich naih nah' Jon.

Ra liá" cátas" juá tih' nio".

Jon nō"té" na guiñah coun 18jé jon  
nó.

Jon jé s 18jé jon naih coun ngui'  
guia.

Mgui' guia jon nè tónh"s naih  
horno tsái.

Tsái i naih horno cónh quiú  
minuto áa ó ca jð' hora.

Jon ná chih' nu.