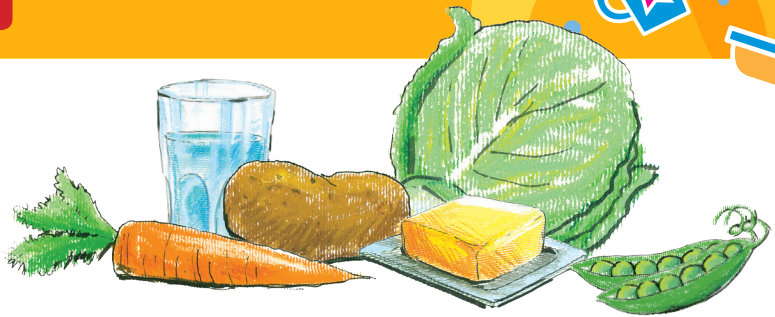
ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԱՅԻՆ ԱՊՈՒՐ



Գազար՝ 10 գ

Կաղամբ՝ 30 գ

Կարտոֆիլ՝ 30 գ

Կանաչ ոլոռ՝ 5 գ

Ջուր՝ 120 մլ

Կարագ՝ 3 գ

Բանջարեղենը լավ լվանալ: Գազարը մանր կտրտել, շոգեխաշել փոքր քանակի ջրում 10 րոպե, ավելացնել մանր թակած կաղամբը, կտրատած կարտոֆիլը, կանաչ ոլոռը, եռացող ջուր և եփել մինչև պատրաստ լինելը: Պատրաստի բանջարեղենը անցկացնել մաղով, ավելացնել փոքր աղ, հասցնել եռման ջերմաստիճանի և ավելացնել կարագը:

ԾԱՂԿԱԿԱՂԱՄԲՈՎ ԵՒ ՍՊԻՏԱԿԱՁԱՎԱՐՈՎ ԱՊՈՒՐ

Ծաղկակաղամբ՝ 30 գ

Սպիտակածավար 1 թեյի գդալ (5 գ)

Ջուր՝ 50 մլ

Կաթ՝ 40 մլ

Կարագ՝ 5 գ

Ծաղկակաղամբը մաքրել տերևներից, լավ լվանալ, մանր կտրատել, շոգեխաշել եռացող ջրում 15 րոպե և ցանցի վրա քամել: Եփուկի վրա ցանել սպիտակածավարը և խառնելով եփել 10 րոպե, ավելացնել մածով անցկացրած ծաղկակաղամբը, քիչ աղ, տաք կաթ, հասցնել եռման ջերմաստիճանի և ավելացնել կարագը:

ՎԱՐՍԱԿԻ ՓԱԹԻԼՆԵՐՈՎ ԱՊՈՒՐ-ՊՅՈՒՐԵ

Վարսակի փաթիլներ՝ 10 գ

Գազար՝ 10 գ

Կարտոֆիլ՝ 35 գ

Ջուր՝ 90 մլ

Կարագ՝ 3 գ

Վարսակի փաթիլները եռման ջրում եփել 5-7 րոպե, անցկացնել մաղով, ավելացնել եփած և մաղով անցկացրած գազարն ու կարտոֆիլը, մի քիչ աղ, հասցնել եռման ջերմաստիճանի և ավելացնել կարագը:

ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆՈՎ ԱՊՈՒՐ (ԲՈՐՇՋ)

Ճակնդեղ՝ 15 գ

Կաղամբ՝ 30 գ

Գազար՝ 15 գ

Կարտոֆիլ՝ 40 գ

Մաղադանոսի արմատներ՝ 5 գ

Ջուր՝ 150 մլ

Շաքարավազ՝ 1 գ

Կարագ՝ 3 գ

Բանջարեղենը լավ լվանալ: Ճակնդեղը մանր ձողիկների ձևով կտրտել, շոգեխաշել փոքր քանակի ջրում մինչև կիսաեփ դառնալը, ավելացնել մանր կտրատված գազարը և մաղադանոսի արմատները և շոգեխաշել 20-30 րոպե: Եռման ջրում լցնել մանր թակած կաղամբը, կտրատած կարտոֆիլը, եփել 20 րոպե, ավելացնել շոգեխաշած բանջարեղենը, անցկացնել մաղով, ավելացնել շաքարավազը, փոքր աղ, հասցնել եռման աստիճանի: Պատրաստի ապուրին ավելացնել կարագը:

ԿԱՂԱՄԲՈՎ ԵՎ ԽՆՁՈՐՈՎ ԱՊՈՒՐ

Կաղամբ՝ 30 գ

Գազար՝ 5 գ

Մաղադանոսի արմատներ՝ 3 գ

Խնձոր՝ 20 գ

Ջուր՝ 100 մլ

Կարագ՝ 3 գ

Բանջարեղենը լավ լվանալ: Գազարը և մաղադանոսի արմատները մանր կտրտել, շոգեխաշել քիչ քանակի ջրում 10 րոպե: Եռացող ջրում լցնել մանր թակած կաղամբը, շոգեխաշած բանջարեղենը և եփել մինչև պատրաստ լինելը: Պատրաստի բանջարեղենը անցկացնել մաղով, ավելացնել մի պտղունց աղ, մաքրած և քերած խնձոր և հասցնել եռման աստիճանի: Պատրաստի ապուրին ավելացնել կարագը:

ՀԱՎՈՎ ԱՊՈՒՐ-ՊՅՈՒՐԵ

Հավի միս՝ 35 գ

Կաթ՝ 25 մլ

Ջուր՝ 90 մլ

Գազար՝ 5 գ

Մաղադանոսի արմատներ՝ 2 գ

Ալյուր՝ 5 գ

Կարագ՝ 5 գ

Հավը և բանջարեղենը եփել: Եփած հավի միսը երկու անգամ աղալ մսաղացով, բանջարեղենը անցկացնել մաղով և բոլորը միասին լցնել եռման ջրի մեջ, ավելացնել կարագի հետ խառնած ալյուրը, եռացնել 2-3 րոպե, ավելացնել քիչ աղ, տաք կաթ և հասցնել եռման ջերմաստիճանի:

ՋՎԱԾԵՂ

1 ձու (50 գ)

Կաթ՝ 50 մլ

Ալյուր՝ 5-10 գ

Բուսական յուղ կամ կարագ՝ 5 մլ

Ձուն կաթի հետ հարել, ավելացնել մի փոքր աղ և ալյուրը՝ ցանելով և անընդհատ խառնելով, որպեսզի գնդիկներ չառաջանան: Թավայի մեջ լցնել բուսական յուղը կամ կարագը, տաքացնել և լցնել հարած խառնուրդը, 2-3 բոպե անց շրջել և ևս 2-3 բոպե անց վերցնել կրակի վրայից: