ԳԱՋԱՐՈՎ ԱՂՑԱՆ

1 փոքրիկ գազար (50 գ)

Շաքարավազի օշարակ՝ 1 մլ

Բուսական յուղ՝ 2 մլ

Ընկույզ՝ 1 հատ

Գազարը լավ լվանալ, մաքրել և եռալ եռիչով, ցողել եռման ջրով, ավելացնել շաքարի օշարակը և բուսական յուղը: Կարելի է ավելացնել նաև ընկույզի եռուկ:

ԳԱԶԱՐՈՎ ԵՎ ԽՆՁՈՐՈՎ ԱՂՑԱՆ

1/2 փոքրիկ գազար (25 գ)

1/2 խնձոր (40 գ)

Շաբաթավազի օշարակ՝ 1 մլ

Բուսական յուղ՝ 2 մլ

Ընկույզ՝ 1 հատ

Գազարը և խնձորը լավ լվանալ, մաքրել և բերել բերիչով, ցողել եռման ջրով, ավելացնել շաքարի օշարակը և բուսական յուղը: Կարելի է ավելացնել նաև ընկույզի բեռուկ:

ԼՈԼԻԿՈՎ ԱՂՑԱՆ

1 փոքրիկ լոլիկ (25 գ)

Բուսական յուղ՝ 2 մլ

Լոլիկը լավ լվանալ, մաքրել, ցողել եռման ջրով և էբրել էբրիչով, ավելացնել մի պտղունց աղ և բուսական յուղը:

ԼՈԼԻԿՈՎ ԵՎ ԽՆՁՈՐՈՎ ԱՂՑԱՆ

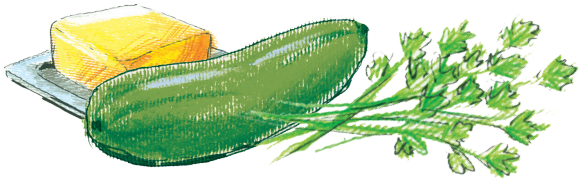
1/2 լոլիկ (15 գ)

1/2 խնձոր (40 գ)

Շաբաթավազի օշարակ՝ 1 մլ

Լոլիկը և խնձորը լավ լվանալ, մաքրել, ցողել եռման ջրով և բերել բերիչով, ավելացնել շաբաթավազի օշարակը և խառնել:

ՎԱՐՈՒՆԳՈՎ ԱՂՑԱՆ



1/2 վարունգ (25 գ)

Կանաչեղեն՝ 1 գ

Բուսական յուղ՝ 2 մլ

Թարմ վարունգը լվանալ, ցողել եռման ջրով և բերել բերիչով, ավելացնել լավ լվացած և եռման ջրով ողողած, այնուհետև մանր կըտրատած կանաչեղենը, ավելացնել մի պտղունց աղ, բուսական յուղ և խառնել:

ՃԱԿՆԴԵՂՈՎ ԵՎ ԽՆՋՈՐՈՎ ԱՂՑԱՆ

Ճակնդեղ (25 գ)

1/4 խնձոր (25 գ)

Շաբաթավազի օշարակ՝ 1 մլ

Բուսական յուղ՝ 2 մլ

Ընկույզ՝ 1 հատ

Ճակնդեղը լվանալ, եփել կամ խորովել, հերել հերիչով և խառնել խնձորի հերուկի հետ, ավելացնել շաբաթավազի օշարակը և խառնել: Կարելի է ավելացնել նաև ընկույզի հերուկ: