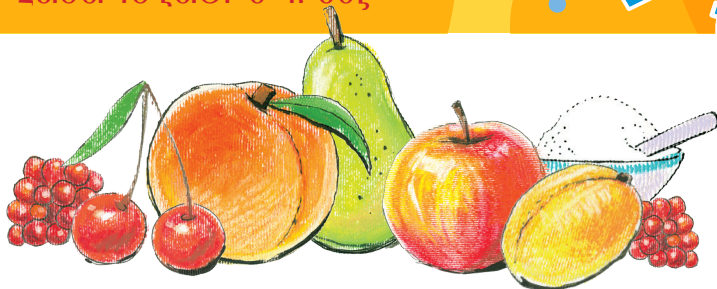




ՄՐԳԱՅԻՆ ԿԱՄ ՀԱՏԱՊՏՂԱՅԻՆ ԿԻՍԵԼ



Միրգ՝ ծիրան, խնձոր,
տանձ, դեղձ, բալ, սալար կամ
այլ՝ 25-50 գ կան

Հատապտուղ՝ ազնվամորի,
մոս, մորի, կարմիր կամ սև հա-
զարջ կամ այլ՝ 30 գ

Ջուր՝ 100 մլ

Կարտոֆիլի ալյուր՝ 1 թեյի գդալ

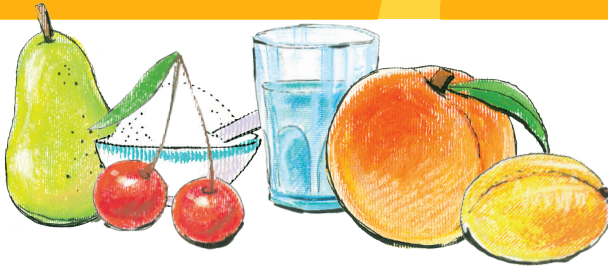
Շափարակազ՝ 8-15 գ



Միրգը կան հատապտուղը լավ
լվանալ, ցողել եռման ջրով, ֆերել և
ֆամել հյութը: Հատապտղի կան մր-
գի ֆերուկին ավելացնել եռման ջուր
և շափարակազ, եփել 5-10 րոպե,
խտնելով ավելացնել սառը ջրում
լուծված կարտոֆիլի ալյուրը, հասց-
նել եռման աստիճանի, ավելացնել
ֆամած հյութը, վերցնել կրակից և
ստեցնել:



ԿՈՄՊՈՏ ԹԱՐՄ ՄՐԿԵՐԻՑ



Միրգ՝ ծիրան, տանձ,
դեղձ, բալ, սալոր կամ այլ՝
30-50 գ

Շաքարավազ՝ 8 գ

Ջուր՝ 100 մլ



Միրգը լավ լվանալ, մաքրել,
կտրատել և եփել ջրով, քամել, անց-
կացնել մոդով, ավելացնել եփուկը
և շաքարավազը, հասցնել եռման
ջերմաստիճանի, վերցնել կրակի
վրայից և ստուգնել:



ԿՈՄՊՈՑ ՍԱՌԵՑՎԱԾ ՄՐԳԵՐԻՑ



Ստեցված միբգ՝ ծիրան,
տանձ, դեղձ, բալ, սալոր կամ
այլ՝ 30-40 գ

Շաֆարավազ՝ 8 -15 գ

Ջուր՝ 100 մլ



Ստեցված միբզը լվանալ,
ավելացնել եռման ջուր և եփել, ֆա-
մել, անցկացնել մաղով, ավելացնել
եփուկը և շաֆարավազը, հասցնել
եռման ջերմաստիճանի, վերցնել
կրակի վրայից և ստեցնել:



ՉՐՈՎ ԿՈՄՊՈՑ



Ձիթ՝ ծիրանի, տանձի,
դեղձի, բալի, սալորի կամ այլ՝
50 գ

Շաֆարավազ՝ 5 գ

Ջուր՝ 200 մլ



Ձիթը լավ լվանալ, մաքրել և
եփել մինչև պատրաստ լինելը (10-
20 րոպե՝ կապած չրի տեսակից),
ֆամել, անցկացնել մադով, ավե-
լացնել եփուկը և շաֆարավազը,
հասցնել եռման ջերմաստիճանի,
վերցնել կրակի վրայից և ստեցնել: