

ՑԱՆԿ

Հայաստանի Հանրապետության մարզերում կիրառվող ազգային ուտեստների

Լոռու մարզ, Ալավերդու պետական քոլեջ

N	Ուտեստի անվանումը	Պատրաստման եղանակը և բաղադրատոմսը	Իրականացման վայր, համայնք	Ուտեստի լուսանկար
1.	Լոռվա մշոշ	Բաղադրիչներ՝ 400գր պահածոյացված կարմիր լոբի 1 գլուխ սոխ 100գր ծիրանի չիր 100գր ընկույզ 50գր կարագ Համեմ Աղ Սև պղպեղ Մանր կտրտած սոխը տապակել կարագի մեջ, ավելացնել մանրացրած ընկույզը և ծիրանի չիրը, լոբին, համեմը, աղը, պղպեղը: Մատուցել ընկույզով և ծիրանաչրով զարդարված:	Ք՝ Ալավերդի	

2	Յուղ ու ջիլ	Բաղադրիչներ՝ 200գր յուղ 200գր ջիլ պանիր (անալի) 2 հատ ձու Յուղը տաքացնել, վրան ավելացնել մանրացրած պանիրը, լավ խառնել, ստանալ միասեռ զանգված, ավելացնել հարած ձուն: Մատուցել տաք վիճակում՝ չոր լավաշով:	Ք Ալավերդի	
3	Զիմելով աղցան	Բաղադրիչներ՝ 2 կապ զիմել 100գր կարագ 1 գլուխ սոխ Համեմ Աղ Զիմելը մաքրել, լվանալ, շոգեխաշել, քամել: Մանրացրած սոխը տապակել կարագով, ավելացնել զիմելը, խառնել, ավելացնել աղը, կանաչիկ: Մատուցել ոչ շատ տաք և սխտորամածունով:	Ք Ալավերդի	