

ՑԱՆԿ

Հայաստանի Հանրապետության մարզերում կիրառվող ազգային ուտեստների

Երևանի հայ-հունական պետական քոլեջ

N	Ուտեստի անվանումը	Պատրաստման եղանակը և բաղադրատոմսը	Իրականացման վայր, համայնք
1.	Հունական սպանախով պիտա	Սպանախի պատրաստում - Եթե օգտագործվում է թարմ սպանախ, լվանալ և մանր կտրատել: Սառեցվածի դեպքում՝ հալեցնել և քամել հավելյալ հեղուկը: - Մի թավայի մեջ տաքացնել ձիթայուղը և տապակել գլուխ սոխն ու կանաչ սոխը՝ մինչև փափկելը: - Ավելացնել սպանախը և տապակել մոտ 5-7 րոպե, մինչև հեղուկը գոլորշիանա: Հեռացնել կրակից և թողնել մի քիչ հովանա: Միջուկի պատրաստում - Մեծ ամանի մեջ խառնել սպանախը, մանրացրած ֆետա պանիրը, ձուն, մաղադանոսը, անանուխը, աղն ու պղպեղը: Խմորի դասավորում - Ֆիլո խմորի թերթերը շատ նուրբ են, պետք է աշխատել արագ, որպեսզի չչորանան: - Տափակ կաղապարին (ջեռոցի տապակին. օրինակ՝ 30x20սմ) քսել հալած կարագ կամ ձիթայուղ: - Դասավորել ֆիլո խմորի մի քանի թերթեր (5-6)՝ յուրաքանչյուր թերթի վրա քսելով կարագ: - Տարածել սպանախի միջուկը հավասարաչափ: - Վերևից ծածկել ևս 5-6 թերթ ֆիլո խմորով՝	Ք Երևան

		յուրաքանչյուր թերթի քսելով կարագ: - Կողքերը լավ ծալել ներս և վերևի խմորը մի քիչ ծալել՝ գեղեցիկ եզր ստանալու համար: Թխման գործընթաց - Նախ տաքացնել ջեռոցը 180°C (350°F): - Սպանախով պիտայի վերևի շերտին քսել կարագ կամ ձվի դեղնուց (ըստ ցանկության): - Թխել 35-40 րոպե, մինչև խմորը դառնա ոսկեգույն և փխրուն: Մատուցում - Թողնել մի քանի րոպե հանգստանա, հետո կտրել քառակուսիներով կամ եռանկյունիներով: - Մատուցել տաք կամ տաքացրած:	
--	--	---	--