

ՑԱՆԿ

Հայաստանի Հանրապետության մարզերում կիրառվող ազգային ուտեստների

Կոտայքի մարզ, Հրազդանի պետական արհեստագործական ուսումնարան

N	Ուտեստի անվանումը	Պատրաստման եղանակը և բաղադրատոմսը	Իրականացման վայր, համայնք	Ուտեստի լուսանկար
1.	Հաճարով, տավարի և խոզի կտրատած մսով տոլմա	Հաճարը նախապես թրջել: Խոզի ճարպը և միսը կտրատել միջին չափի խորանարդների: Սոխը, սխտորը, կծու պղպեղը, կանաչեղենը (ոեհան, համեմ, ծիտրոն), բանջարեղենից հեռացված միջուկը մանր կտրատել: Խոզի կտրատած ճարպը հալեցնել մարմանդ կրակի վրա, որից հետո հեռացնել ճարպի չորացած կտորները: Հալված ճարպով սոխեռած պատրաստել, ավելացնել կտրատած խոզի և տավարի միսը, թողնել թեթևակի տապակվի: Այնուհետև ավելացնել հաճարը և կտրատած մյուս բանջարեղենը, ջուր (այնքան, որ խճողակն ամբողջությամբ չծածկի): Խճողակի ջերմային մշակումը իրականացնում ենք կիսով չափ: Երբ կրակից վերցնում ենք, անմիջապես ավելացնում ենք թարմ կանաչիները, չորացրած, լավ փշրած ուրցն ու	Ք. Հրազդան	

	նանան, աղ, կարմիր և սև աղացած պղպեղներ, կորիանդր: Խճողակով լցոնել բանջարեղենը՝ սմբուկ, պղպեղ, լոլիկ, կաղամբի թփերով փաթաթել լցոնված բանջարեղենի մեծության տոլմաներ: Ամբողջը մեկ շարքով, խիտ դասավորել թավայի մեջ, ավելացնել լոլիկի հյութ (պետք է շարվածքը թեթև ծածկվի): Ջերմային մշակումը հասցնել ավարտին:		
--	--	--	--