

ՑԱՆԿ

Հայաստանի Հանրապետության մարզերում կիրառվող ազգային ուտեստների

Արարատի մարզ, Արարատի պետական քոլեջ

N	Ուտեստի անվանումը	Պատրաստման եղանակը և բաղադրատոմսը	Իրականացման վայր, համայնք	Ուտեստի լուսանկար
1.	Տոլմա խաղողի տերևով	Բաղադրիչներ 1կգ տավարի յուղոտ աղացած միս, 70գ բրինձ, 15գ գլուխ սոխ, խառը կանաչի՝ համեմ – 10գ, մաղադանոս – 10գ, ծխորոն – 7գ, ուրց – 5գ, ռեհան – 10գ /ըստ ճաշակի/, 20գ աղ, 3գ կարմիր աղացած պղպեղ, 400գ խաղողի տերև /չամչի խաղողի/ Բոլոր բաղադրիչները խառնում ենք և փաթաթում նախապես ջերմային մշակում անցած խաղողի տերևով: Մատուցել մածունով:	Արարատ համայնք	

2	Ալազյազ բանջարով ապուր	Բաղադրիչներ 200գ ալազյազ բանջար, 1 5լ ջուր, 100գ ձավար, 50գ կարագ, 30գ լոլիկի մածուկ, աղ, կարմիր պղպեղ: Չոր բանջարը թրջում, կտրատում են, լվանում և խաշում, ավելացնում են հում աղացած սպիտակ ձավար, եփում են այնքան, որ ջուրը դառնա մածուցիկ: Ավելացնում են յուղով քիչ բոված ալյուր, աղացած կարմիր պղպեղ, աղ, լոլիկի մածուկ (տոմատ): Ուտում են մեջը բրդած լավաշով ու սխտորով:	Արարատ համայնք	
---	--	--	-----------------------	--