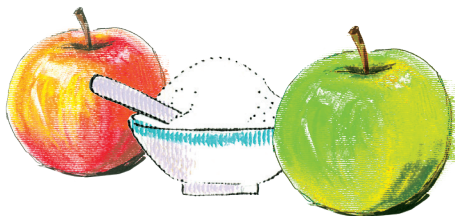




ԽՈՐՈՎԱԾ ԽՆՁՈՐ ՇԱՔԱՐԱՎԱԶՈՎ



1 խնձոր (60 գ)

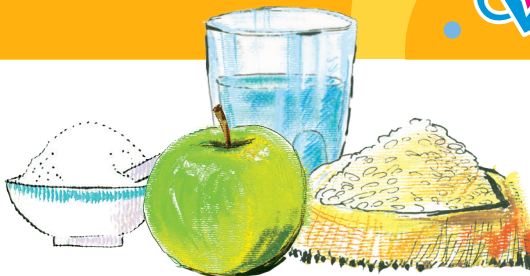
Շափարավազ՝ 8 գ



Խնձորը լավ լվանալ, սուր դա-
նակով միջուկը հանել՝ առանց հիմ-
քը վնասելու, ավելացնել շափարա-
վազը և քեռոցում խորովել:



ԽՆՉՈՐԻ ՄՈՒՍ



1/2 խնձոր (50 գ)

Սպիտակածավար՝ 2 թեյի գդալ

Ջուր՝ 100 մլ

Շափարավազ՝ 8 գ



Խնձորը լվանալ, կտրատել և եփել ջրում, ֆամել, խնձորը անցկացնել մաղով, ավելացնել եփուկը և շափարավազ, եռման ջուր, հասցնել եռման ջերմաստիճանի, խառնելով ավելացնել սպիտակածավարը և եփել 8-10 րոպե: Պատրաստի խառնուրդը սառեցնել մինչև 40°C և հարել մինչև խիտ մասսայի առաջանալը:



ՄՐԳԵՐԻ ՄՈՒՍ



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

Սպիտակաձավար՝ 2 քեյի գդալ

Ջուր՝ 100 մլ

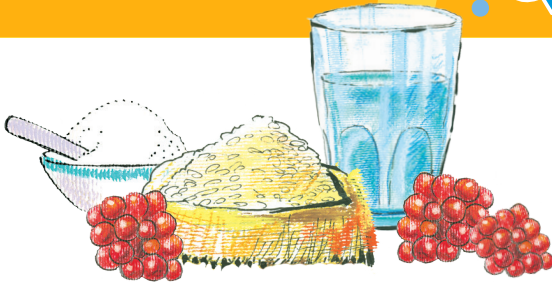
Շաֆարավազ՝ 8-15 ֆ



Միրգը լավ լվանալ, կտրատել և եփել ջրով, ֆամել, անցկացնել մաղով, ավելացնել եփուկը և եռման ջուր, հասցնել եռման ջերմաստիճանի, խառնելով ավելացնել սպիտակաձավարը և եփել 8-10 րոպե: Պատրաստի խառնուրդը սառեցնել մինչև 40°C և հարել մինչև խիտ, համասեռ մասսայի առաջանալը:



ՀԱՏԱՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՄՈՒՄ



Հատապտուղ՝ մոտ,
 ազնվամորի, մորի, կարմիր
 կամ սև հաղարջ կամ այլ՝ 30 գ
 Սպիտակաձավար՝ 2 թեյի գդալ
 Ջուր՝ 100 մլ
 Շափարավազ՝ 8-15 գ



Հատապտուղը լվանալ, ցողել
 եռման ջրով և ֆամել հյութը, ավե-
 լացնել եռման ջուր, հասցնել եռման
 ջերմաստիճանի, խառնելով ավե-
 լացնել սպիտակաձավարը և եփել
 8-10 րոպե: Պատրաստի խառնուր-
 դը ստեցնել մինչև 40°C և հարել
 մինչև խիտ, համասեռ մասսայի
 առաջանալը: