

տաւորապէս Չ ժամ թողնում կրակի վրայ, մինչև որ իւզը մահարդւում է և սեր կազմում:

Մածուն: Սերի տակի կաթից մահարդում են մածուն:

Պանիր: Կաթը 10 րոպէ տաքացնելուց յետոյ՝ ածում են մի տաշտի մէջ և պանիր մահարդում:

Կարագ: Մածունն ածում են փայտէ կամ կաւէ խնոցի մէջ և կախում կամ առաստաղից կամ մի այլ բարձրութիւնից և մօտ կէս ժամ ճօճում են և ստանում կարագը:

Թան: Խնոցին հարելուց և կարագը վերցնելուց յետոյ մնացեալը կոչւում է թան:

Իւղ: Կարագը հալում և իւղ են պատրաստում:

Չորաքան: Թանն ածում են մի մեծ պղնձէ կաթսայի մէջ և մի քիչ կփ տալիս, ապա բրդէ տոպրակի մէջ ածելով, բերանն ամուր կապում, քար դնում վրան և քամում. երբ տոպրակի միջից ջրային մասը բոլորովին ծորում է, այն ժամանակ չորաթան են դնում, որից երեք տեսակ կերակուր են պատրաստում՝ քանապուր, բօրանի և երիւսա:

Թանապուր: Չաւարը եփում են, ապա փոշի են անում (քիչ ջուր են լցնում մի ամանում և երկու փի ալիւր խառնելով հարում) և ածում ձաւարի վրայ, յետոյ թանը հարողիկով (դա մի փոքրիկ փայտէ գունդ է, որի մի երեսը խորդ ու բորդ է) հարում են և դնում կրակի վրայ, ու մի քանի րոպէ յետոյ վերցնում են:

Բօրանի: Պատրաստում են չորաթանից: Թանը հարում են, յետոյ ալիւրից երկու փի փոշի են ածում վրան, հարում, ապա թանի մէջ ածում են բազում կամ դգում, կփ տալիս, վերցնում, սփռում և անանուխ ածում վրան և ուտում են:

Երիւսա: Թանը ոսպով եփում են, յետոյ խմորը սեղանտախտակի վրայ բանում, դանակով մանր-մանր կտրատում և չորացնում են, ապա իւղով բոզում, ածում են թանի վրայ և ուտում:

Կաթնով: Կաթը տաքացնում են, յետոյ բրինձը լւանում և ածում են կաթի մէջ, կփ տալիս, վերցնում, երեսը իւղ են ածում և ուտում:

Թանե օտլա: Բրինձը ջրով եփում են. թանը հարում, խառնում բրնձի հետ, յետոյ լցնում են մի ամանում, ապա իւղը հալում, ածում վրան և ուտում են:

Չ Ի Ե Ղ Է Ն

Չու: Եռացրած ջրի մէջ խաշում են հաւկիթը և ապա այգիներից