

Ախցան: Սիպեխի, սնձի, ատուլի և այլ բուսեղէնների տերևները չորացնում են, ապա՝ երբ կամենում են իւզով տապակում և ուտում են, իսկ պատ օրերին ջրով խաշում են:

Դղում: Դղումը մանր-մանր կտորում են և գցում դազած իւզի մէջ, տապակում, յետոյ զանազան համեմիներ խառնում և ուտում:

Խոխնդուկ: Քաղում են առւի ափերից, ապա դանակով կըտրատում և մի քանի բոպէ խաշում են հոացրած ջրի մէջ, յետոյ ջուրը քամում և սառը ջուր ածում վրան և պահում մինչև դառնութիւնն անցնելը, յետոյ ջուրը քամում, վրան աղ ցանում և կամ իւզով տապակում, ուտում են:

Լոբի: Լոբին լւանում, ածում են կճուճը, ջուր աւելացնում և դնում կրակի վրայ եփում, ապա քամում են, շերտիով լոբին ձմլում, վրան կտորած սոխ, աղ, թեր, պղպեղ ածում և քամած ջուրը կրկին վրան լցնում և եփում են:

Լոբի հաթիկ: Լոբին եփելուց յետոյ քամում են, հատիկները ծեծում, վրան աղ, սոխ, պղպեղ և այլ համեմիներ ցանում և ուտում են: Կայ նաև ռսպէ և սիսեռէ հատիկ, որ նոյն ձևով են պատրաստում:

Ոսպի խաճու: Ոսպը լւանում են, յետոյ ածում կճուճը, ջուր աւելացնում և դնում են թոնիրը խաշելու: Երբ կակղում է, հանում են թոնրից, ջուրը քամում և լաւ ծեծում են, ապա քամած ջուրը վրան լցնում և մի փոքր ալիւրից փոշի անում, յետոյ զանազան չորացրած կամ դալար բանջարեղէններ խառնելով՝ եփում են:

Կարտոֆիլ: Հում կարտոֆիլն եռացրած ջրի մէջ խաշում և ուտում են: Կամ կարտոֆիլի կեղևը մաքրում, շերտ շերտ կտրատում և իւզով տապակում են, կամ գցում մսի վրայ եփում:

Խալիժ: Ալիւրը իւզով բովում են. յետոյ սառը ջուր ածելով խառնում են, մինչև որ պնդանում է:

Խաճիլ: Յորենը սաջի վրայ աղանձում են, փոխինձ դարձնում, յետոյ երկանքով աղում, ապա մաղում և ածում են դազած իւզի վրայ, մի փոքր բովելուց յետոյ ջուր են ածում և խառնում մինչև պնդանալը. յետոյ երեսը կաթ կամ իւզ ածում և ուտում են:

Չաւարի խաճիլ: Կորկոտը սանդում ծեծում են, ապա փռում արևի առաջ և չորացնում, յետոյ քամուն են տալիս, որ թեփը քամին տանի. ապա երկանքով աղում են, ուր հատիկները ջարդում և դառնում են ռձաւար, որը լցնում են ջրով լի կճուճը և եփում: