

մինչև որ ջուրը քաշուում է, յետոյ վերցնում են կրակի վրայից և աղ ցանում. ապա ալիւր են շաղ տալիս կճուճի մէջ և նորից եփում մինչև պնդեկը, որից յետոյ ածում են ամանը. մէջտեղը փոս անում, իւղ ածում և ուտում են:

**Իւղով եխխի:** Իւղով սոխոսած են անում և վրան մի քիչ ջուր աւելացնում, յետոյ մի քանի հատ ձու հարում և խառնում կանաչեղէնի հետ, ապա եփում. վերցնելիս հաց են բրդում մէջը և ուտում:

**Մախիս:** Ձաւարն ածում են ամանը և ջրով քիչ և փ տալիս, ապա թթիւորը տաք ջրում տորոում, ածում են ձաւարի վրայ, խառնում, յետոյ լցնում են կարասի մէջ և մի օր պահում, որ թթւիւ Ապա երբ կամենում են՝ ածում են զազանի մէջ, մի քիչ տաք ջուր աւելացնում և կրկին եփում, որից յետոյ հաց են բրդում վրան, սխտոր և կարմիր պղպեղ խառնում և ուտում են:

**Փլաւ:** Ջուրը եռացնում են պղնձէ զազանի մէջ, ապա մաքրած բրինձ կամ հաճար են ածում ջրի մէջ և եփ տալիս, որից յետոյ աղ ցանում. երբ բրինձը կամ հաճարը «դամ» է գալիս, սոխոսած են անում և ուտում:

**Իամւած փլաւ:** Իւղը հալում են զազանի մէջ և վրան 2 չափ սառը ջուր ածում, եռացնում. ապա մի չափ բրինձ լցնում, աղ ցանում և խառնում են, յետոյ իւղ շաղ տալիս, խուփը ծածկում, դնում են կրակի ափը, որ «դամը» գայ:

**Ձամչով փլաւ:** Երբ բրինձը քամում են, չամիչ են խառնում հետը և եփում:

**Հաւով փլաւ:** Հաւը մորթում և խաշում են, բրինձն էլ խաշում և քամում են, որից մի փոքր լցնում զազանի տակը և հաւը վրան դնում, ապա լցնում են մնացեալ բրինձը. մի փոքր տաքամալուց յետոյ իւղ շաղ տալիս և դնում «դամ»:

**Մտով փլաւ:** Եփւած մսի վրայ գցում են փլաւը:

**Ձաւաբէ փլաւ:** Սպիտակահատ ցորենը դնելով ծեծում և հատիկները թևիկի բաժանում են, ապա երկանքով ազում, բլղուր (ձաւար) դարձնում, յետոյ ջուրը խառնելով աւելացնում են բլղուրը, որ հնագնեաէ պնդանում և դառնում է փլաւ, որի վրայ իւղ և սոխոսած ածում և ուտում են:

## Մ Ս Ե Ղ Է Ն

**Եխխի (խաւու):** Միսն առանց ջրի՝ կճուճով դնում են թոնիրը և եփում, ապա ջուր լցնում մսի վրայ, մի քիչ աղ ցա-