

ბოსტნეულის კერძები

(სარჩევი)

კართოფილი ნიგვზით	7
კართოფილის მოზრაწულა	8
კართოფილის კატლეტი	9
კართოფილის კატლეტი ხორცით.....	10
შემწვარი ახალი კართოფილი	11
კართოფილი ხახვით.....	12
კართოფილის პიურე	13
კართოფილის კვერები პომიდვრის საწებლით.....	14
კართოფლის ყაურმა	15
პიკანტური კართოფილი.....	16
სპაგეტი სოუსით.....	17
გამომცხვარი ბადრიჯანი	18
სოკოს კატლეტი	19
ვაზის ფოთლის ტოლმა არაბულად.....	20
ბრინჯი ეგვიპტურად.....	21
ლობიო.....	22
მთელ - მთელი ბადრიჯანი ნიგვზით და ძმრით	23

შემწვარი ბადრიჯანი ნიგვზის წვენიტ	24
ბადრიჯნის საცივი.....	25
ბადრიჯანი ცხვრის დუმიტ – შამფურზე	26
ბადრიჯანი და პამიდორი შამფურზე.....	27
აჯაფსანდალი	28
აჯაფსანდალი (მეორენაირად).....	29
ბადრიჯანი ყველიტ და მაწვნიტ.....	30
ბადრიჯნის ბორანი	31
შემწვარი ბადრიჯანი პამიდვრის საწებლიტ	32
შემწვარი ბადრიჯანი ნივრიტ და მწვანილიტ	33
ბადრიჯნის ხიზილალა ბროწეულიტ	34
შემწვარი ბადრიჯნის ხიზილალა	35
ბადრიჯანი კვერცხიტ	36
ზეტში შემწვარი ბადრიჯანი ნივრიტ.....	37
ზეტში მოხრაკული ბადრიჯანი ხახვიტ.....	38
ბადრიჯანი შემწვარი დუმიტ	39
ბადრიჯანი ნიგვზის სატენიტ.....	40
ბადრიჯანი ტკბილი წიწაკიტ	41
შემწვარი ბადრიჯანი ნიგვზიტ, გურულად	42

ბადრიჯანი ნივრით.....	43
ბადრიჯანი ფარშირებული შემწვარი აირღუმელში	44
ბადრიჯანი პომიდვრითა და ტკბილი წიწაკით.....	45
ბადრიჯნის ხიზილალა.....	46
გამხმარი ბადრიჯნის მოხრაკვა	47
ისპანახი ერზო – კვერცხით	48
ისპანახი ზეთით	49
ისპანახის ბორანო	50
წითელი პამიდორი ნიგვზით, იმერულად	51
მწვანე პამიდორი ნიგვზით.....	52
ახალი თეთრი სოკო ნიგვზით	53
ახალი ქამა სოკო იმერულად.....	54
ახალი თეთრი სოკო კვერცხით	55
სოკო ნიგვზით	56
სოკო არაჟნით	57
სოკო თავისი გულსართით	58
ახალი კარტოფილი კვერცხით	59
ყვავილოვანი კომბოსტო კვერცხით	60
ყვავილოვანი კომბოსტო კარაქით და ნიგვზით.....	61

მწვანე ლობიო ერბო-კვერცხით.....	62
მწვანე ლობიო მშრალად.....	63
მწვანე ლობიო მაწვნით	64
ბწვანე ლობიოს ბორანი.....	65
მწვანე ლობიო ნიგვზით	66
მწვანე ლობიო ხორციტ.....	67
მწვანე ლობიო ბრინჯიტ.....	68
მწვანე ლობიო პომიდვრით	69
მწვანე ლობიო პომიდვრით და ნიგვზით	70
მწვანე ლობიო ნიგვზით და ბროწეულთ.....	71
მწვანე ლობიო ნიგვზით და ძმრით (ან ტყემლით).....	72
მწვანე ლობიოს საცივი	73
მწვანე ლობიო ცხვრის დუმიტ.....	74
მწვანე ლობიო ზეთით.....	75
ამოლესილი წითელი ლობიო იმერულად	76
ამოლესილი წითელი ლობიო ნიგვზით.....	77
წითელი ლობიო ყვითელი ყვავილით (ზაფრანით).....	78
ლობიო ნიგვზით	79
ლობიოს გაფცქენა	80

მინდვრის წითელი ლობიო ნიახურით და პრასით	81
წითელი ლობიოს კირკაჭი.....	82
წითელი ლობიოს გუფთა	83
წითელი ლობიო ნიგვზით და ბროწეულით	84
ზეთში მოხრაკული წითელი ლობიო.....	85
წითელი ლობიო ძმრით და ზეთით.....	86
წითელი ლობიოს საცივი	87
წითელი ლობიო ერბო-კვერცხით	88
ლობიოს სალათა	89
პრასი ნიგვზით.....	90
ისპანახი ნიგვზით.....	91
ჭარხლის ფოთლის ფხალი.....	92
ეკალა ტყემლით.....	93
ეკალა ნიგვზით	94
ჭინჭარი ნიგვზით.....	95
სატაცური ნიგვზით.....	96
ბალბა	97
ბალბა ნიგვზით	98
კომბოსტო ნიგვზით	99

წითელი პამიდორი ნიგვზით	100
მწვანე პამიდორი ნიგვზით.....	101
შემწვარი ხახვი ნიგვზით.....	102
მოხარშული კარტოფილი ნიგვზით	103
ტკბილი წიწაკა ნიგვზით	104
ბოლოკის ფოთლის ფხალი	105
ყვავილოვანი კომბოსტოს ფხალი.....	106
ჭარხალი ნიგვზით	107
მინდვრის ნაკრები ფხალი ნიგვზით.....	108
დანდური.....	109
ლანძილი.....	110
სატაცური ნიგვზით.....	111
არჯაკელი ნიგვზით.....	112
სვინტრი	113
ჭარხალი კამით	114
პრასი სტაფილოთი	115
კომბოსტოს კატლეტი	116
ყაბაყი მწვანელებით	117
ყაბაყი კარტოფილით	118

კართოფილი ნიგვზით

კარტიფილი კანიანად მოხარშოთ, მერე გავფრცქვნათ და ოთხკუთხედებად დავჭრათ. დავნაყოთ ერთად ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწაკა, ქინძი, გავხსნათ ძმარში, ავურიოთ შიგ დაკეპილი ხახვი და მოხარშული, ნაჭრებად დაჭრილი კართოფილი. ლამაზად დავდოთ თეფშზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი, კამა და ისე მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა: კართოფილი – 1 კგ; ხახვი – 2 თავი; ნიგოზი – 2 ჩ.ჭ; ნიორი – 2 კბილი; ოხრახუმი, კამა 3-3 ძირი; ძმარი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

კარტოფილის მოზრაწულა

კარტოფილი გავფრცქვნათ, გავრეცხოთ, დავწუროთ და დავჭრათ თხელ, მრგვალ ნაჭრებად. აირღუმელი გავაცხელოთ 180 გრადუსამდე. ფორმას წავუსვით ცოტა კარაქი, დავაწყოთ ნახევარი კარტოფილი, მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, დანაყული ნიორი, ნახევარი ყველი, დავადოთ კარაქის ნაწილი. ზევიდან დავაყაროთ დარჩენილი კარტოფილი და ისევ ყველაფერი. რძე შევუვრიოთ ნაღებში, შევკაზმოთ მარილით, პილპილით და დავასხათ კარტოფილს. დავახუროთ ქვაბის სახურავი, შევდგათ აირღუმელში და შევწვათ. 50 წუთის შემდეგ მოზრაწულა დარჩენილი ყველით და კარაქით შევკაზმოთ და კიდევ 20 წუთით გავაგრძელოთ მოზრაწვა.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი – 1 კგ; ნიორი – 2 კბილი; ყველი – 50 გრ; კარაქი – 60 გრ; რძე – 200 გრ; ნაღები – 125 გრ; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

კარტოფილის კატლეტი

კარტოფილი გავრეცხოთ, მოვხარშოთ ან შევწვათ აირლუმელში. გავფრცქვნათ, დავზილოთ, შევურიოთ რძეში დასველებული თეთრი პური, პურის ფქვილი, კვერცხის გული, ოხრახუში, მარილი, პილპილი. დავუმატოთ კარგად ათქვეფილი ცილები და ავურიოთ. გავაკეთოთ კატლეტები, ამოვავლოთ ფქვილში, შემდეგ კვერცხში, დაფქვილ ორცხოზილაში და შევწვათ ღორის ქონში ან ზეთში.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი – 500 გრ; თეთრი პური – 1 ნაჭერი; ფქვილი – 2 ს.კ; კვერცხი – 2 ცალი; მწვანელი – 2 ძირი; ღორის ქონი ან ზეთი – 2 ს.კ; ორცხოზილა – 1 ს.კ; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

კარტოფილის კატლეტი ხორციტ

კარტოფილი გავრეცხოთ, მოვხარშოთ, გავფრცქვნათ და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. მივამატოთ 1 ს.კ. ფქვილი, 1 კვერცხი, ხორცი გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, მოვხრაკოთ ხახვთან ერთად და შევურიოთ კარტოფილს. დავამატოთ მარილი, პილპილი, გავაკეთოთ პატარა გუნდები. ამოვავლოთ დანაყილ ორცხობილაში, მივცეთ კატლეტის ფორმა, დანით კარგად შევასწოროთ და შევწვათ ერბოში ან ზეთში. სუფრაზე მივიტანოთ ტომატის სოუსთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი – 400 გრ; ხორცი – 250 გრ; ხახვი – 1 ცალი; კვერცხი – 1 ცალი; ფქვილი – 1 ს.კ; ერბო ან ზეთი – 100 გრ; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

შემწვარი ახალი კარტოფილი

ახალი კარტოფილი გავფრცქვნათ ჩვეულებრივი წესით (გავფხიკოთ), გავრეცხოთ კარგად, მოვათავსოთ ქვაბში და დავამატოთ კარაქი. ქვაბი პერიოდულად შევანჯღრიოთ, რომ კარტოფილი ძირს არ მიეკრას და თანაბრად შეიწვას. როცა კარტოფილი თითქმის მზად იქნება, დავამატოთ მარილი და წვრილად დაჭრილი კამა. ახალი კარტოფილი შეიძლება შევწვათ ნებისმიერ ცხიმში.

მ ა ს ა ლ ა: ახალი კარტოფილი- 1 კ.გ; ცხიმი – 1 ს.კ; კამა დაჭრილი- 1 ჩ.კ; მარილი - გემოვნებით.

კარტოფილი ხახვით

მოხარშოთ კარტოფილი კანიანად, გავფრცქვნათ და დავჭრათ მგვალ ნაჭრებად. დავჭრათ ხახვი, მოხარაკოთ ღორის ქონში, როცა ხახვი რბილი და ვარდისფერი გახდება, დავაყაროთ დაჭრილი კარტოფილი. დავამატოთ მარილი, გავაჩეროთ ცეცხლზე სანამ კარგად არ გაცხელდება, თან სულ ვურიოთ, რომ ქვაბის ძირს არ მიეკრას.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი - 1 კ.გ; ხახვი – 1ტავე საშ.ზომის; დამდნარი ქონი – 1 ს.კ; მარილი - გემოვნებით.

კარტოფილის პიურე

კარტოფილი გავფრცქვნათ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, დავასხათ მარილწყალი და დავდგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება წყალი გადავწუროთ, ცხელივე გავხეხოთ საცერზე

(შეიძლება საცერზე გახეხვის გარეშეც), დავამატოთ კარაქი და კარგად დავზილოთ, სანამ არ გათეთრდება და კრემისმაგვარი არ გახდება. დავასხათ ცოტ-ცოტა ადურებული რძე და თან ვურიოთ. დავდგათ ცეცხლზე, მივიყვანოთ ადუღებამდე, დავამატოთ მარილი და ცხელივე მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი – 500 გ.რ; კარაქი – 2 ს.კ; რძე – 3 ს.კ; მარილი – გემოვნებით.

კარტოფილის კვერები პომიდვრის საწებლით

კარტოფილი მოვხარშოთ, გავფრცქვნათ, გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავამატოთ ფქვილი, პილპილი, მარილი, მოვზილოთ მაგარი ცომი. ცომს მივცეთ მეხვის ფორმა (პატარ-პატარა თითის სისქე); ჩავყაროთ მდულარე მარილიან ჭყალში, 15 წთ. გავაჩეროთ, როცა ადუღებამდე მივა გადმოვიღოთ საწურზე. ერთდროულად მოვამზადოთ პომიდორის საწებელი: ღორის ქონში მოვხრაკოთ ხახვი, დავამატოთ წყალი, ავადულოთ. მივუმატოთ ცოტა ტომატ-პასტა ან ხახვში ჩავთუშოთ პამიდორი. კარტოფილის კვერები როცა დაიწურება, დავალაგოთ ლანგარზე, მოვასხათ პამიდორის საწებელა, მოვაყაროთ დაყრილი ყველი და სუფრაზე მივიტანოთ ცხელი.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი – 500 გ.რ; ფქვილი – 2 სუფრის კოვზი; პომიდორი – 500 გ.რ; ყველი – 1 ს.კ; ხახვი – 1 თავი; ღორის ქონი – 1 ჩაის კოვზი; ტომატი ან პომიდორი – 500 გ.რ; მარილი, პილპილი - გემოვნებით.

კარტოფლის ყაურმა

ხახვი დავკეპოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში და ერბოში ჩავთუთქოთ. როცა ხახვი საკმაოდ დარბილდება (არ უნდა გაწითლდეს), დავუმატოთ დაჭრილი კარტოფილი და დავასხათ იმდენი წყალი, რომ შიგთავსი დაიფაროს და მოვხარშოთ. ხარშვის დროს დავუმატოთ ძალიან წვრილად დაკეპილი ქინძი და მარილი. შემდეგ დავასხათ კარგად გათქვეფილი კვერცხი და წამოდუღებისთანავე გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი – 1 კ.გ; ხახვი – 5-6 თავი; კვერცხი – 3-4 ც; ქინძი – 4-5 ძირი; ერბო – 4 ს.კ;
მარილი - გემოვნებით.

პიკანტური კარტოფილი

საჭირო მასალა: 0,5 კგ კარტოფილი, 1 ცალი ხახვი, 1 კბილი ნიორი, ცოტა ყველი, ტომატი, მწვანილი, მარილი გემოვნებით. მომზადება: გახურებულ ტაფაზე დავყაროთ კარტოფილი, შეწვამდე 10 წუთით ადრე დავაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ცოტა მწვანილი, მოვურიოთ, 2 წუთის შემდეგ დავამატოთ ნიორი და ტომატი (შეგიძლიათ ტომატი წყალშიც გახსნათ და ისე მოასხათ), კარგად მოურიეთ და როცა მზად იქნება, მოაყარეთ ცოტა დახეხილი ყველი.

სპაგეტი სოუსით

მოხარშოთ სპაგეტი გრძელი და წვრილი, შემდეგ ცალკე ავიღოთ 500 გრამი შერეული დაკეპილი ხორცი დავდოთ ცხელ ტაფაზე და შევბრაწოთ. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ხორცი, რომ მოიშუშება დავასხათ 2 ან 3 ჭიქა წყალი და რამოდენიმე კოვზი ტომატ-პასტა დავამატოთ. მასა წითლად შეიფერება, ეს ყველაფერი ერთად ვადუღოთ. ხორცი რომ მოიხარშება დავამატოთ ქინძი, ოხრახუმი, მარილი და პილპილი გემოვნებით. ერთი კბილი ნიორი წვრილად დაჭრილი ავურიოთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან. მოხარშულ სპაგეტს მოვასხათ ზევიდან და გემრიელად მივირთვათ.

გამომცხვარი ბადრიჯანი

დავჭრად კანგაცილილი ბადრიჯანი მრგვალ ფორმებად 3მმ სისქეზე, მოვაცაროთ მარილი და გავაჩეროტ 15 წუთი, გავავლოთ წყალი. ავთქვიფოთ 3კვერცხი, ამოვავლოთ ბადრიჯანი პურის ფქვილში და მერე ათქვეფილ კვერცხში, ასე გამოვაცხოთ ცხიმ წასმულ ტაფაზე, როდესაც ყველა ბადრიჯანი მზად იქნება ავიღოთ მინის ან ჩვეულებრივი ტაფა უსახელო. მოვასხათ გახეხილი პამიდორი შეზავებული მარილით. დავაწყოთ გამომცხვარი ბადრიჯანი, მოვასხათ ისევ პამიდორი და დავაჭრათ ყველი, მერე ისევ ბადრიჯანი და მეორდება პამიდორი, ყველი, სასურველი სიმალის ფორმამდე ვიმეორებთ და დავამთავრებთ პამიდორით და ყველით. შევდებთ გაზქურაში თითქმის 15 წუთი და მიირთმევთ კერძს ცხელს.

სოკოს კატლეტი

500გრ. სოკო (ახალი) 40 გრ. თეთრი პური 1 თავი ხახვი 1 კვერცი 1 ს.კ. სუხარი, 2 კოვზი ზეთი, ოხრახუმი, პილპილი, მარილი. მ ო მ ზ ა დ ე ბ ა: გავარჩიოთ სოკო და გავრეცხოთ გამდინარე ცივ წყალში, ჩავყაროთ მდულარე წყალში 2-3 წთ., გავწუროთ და გავატაროთ მანქანაში 2-ჯერ, გავუტაროთ ხახვიც, პურის გული დავალბოთ რძეში, გავწუროთ, ავზილოთ, ამოვავლოთ სუხარში და შევწვათ ცხელ ტაფაზე.

ვაზის ფოთლის ტოლმა არაბულად

750 გრ ვაზის ფოთოლი (მომზადებული ტოლმისთვის) 1 კგ ბრინჯი მწვანე ქინძი, ოხრახუში, ცერეცო (სასურველია ერთიანობაში 500გრ მდე) სტაფილო 2-3 ცალი ჩხირებად დაჭრილი. 2-3 ცალი კარტოფილი ასევე ჩხირებად დაჭრილი. 500 გრ პომიდორი(გახეხილი ან მიქსერში გატარებული) 3-4 თავი ხახვი საშუალო ზომის შავი პილპილი, მარილი 1,5 სუფრის კოვზი 2-3 ცალი ლიმონის წვენი ქვაბში ჩავასხათ ზეთი, 0,5 ჩ/ჭ ჩავყაროთ ხახვი, და მოვშუშოთ, ჩავასხათ პომიდორი, და დაველოდოთ სანამ არ ჩასქელდება, გადმოვდგათ გაზიდან, ჩავყაროთ ბრინჯი, და მწვანილი, შავი პილპილი და მარილი. ეს უკვე გულსართი მზად არის. ავიღოთ ვაზის ფოთოლი და დავდოთ თეფშზე, დავადოთ შუაგულში არა, თქვენს მხარზე 1 ჩ/კ გულსართი და გადავახვიოთ. ყველა შეხვეული ტოლმა ცალკე დავაწყოთ. ავიღოთ ქვაბი და დაბლა დავუფინოთ მრგვლად დაჭრილი ხახვი. მარაოსებურად დავალაგოთ ტოლმა, ყოველი 4 ტოლმის მერე დავდოთ ხან სტაფილო ხან კარტოფილი. ასე ამოვაგსოთ ქვაბი. დავასხათ ზევიდან ზეთი, და წყალი ისე რომ ზუსტად დაიფაროს ტოლმა. მოვაფინოთ დარჩენილი ვაზის ფოთლები, და დავადოთ თეფში. დავდგათ გაზზე, ნორმალურ ცეცხლზე. როცა ადულდება დავასხათ ლიმონის წვენი და გაზს დავუწიოთ მინიმალურად. თავი მჭიდროდ არ დაახუროთ, რადგან სითხე უნდა ამოშრეს. ამას ადულებიდან დაახლოებით ერთი საათი დაჭირდება. ავიღოთ დიდი თეფში და ქვაბს ზევიდან დავადოთ და გადმოვაბრუნოთ ისე რომ ფორმა არ დაზიანდეს. 250 გრამ მაწონს შევურიოთ დანაყილი 2-3 კბილი ნიორი, მარილი და 2 ს/კ ზეთი (მშვენიერი საწებელია ტოლმისთვის) მიირთვიოთ ისიამოვნეთ.

ბრინჯი ეგვიპტურად

საჭიროა: 1 კგ ბრინჯი, 250 გრ ქათმის თეთრი ხორცი დაჭრილი კუბიკებათ, 100გრ გაროხი(მოხარშული) 100 გრ სტაფილო კუბიკებათ დაჭრილი და მოხარშული. ბულგარული წიწაკა რამოდენიმე ფერის ყვითელი, წითელი, მწვანე და რა ფერიც მოგეპოვებათ. ყველა ფერი თითო-თითო დაჭრილი ასევე კუბიკებათ. ხახვი ერთი საშუალო თავი. ასევე ცალკე ავადულოთ წყალი ერთი ლიტრის რაოდენობით. ქვაბში ჩავდოთ ცხიმო სურვილის მიხედვით, ჩავყაროთ ხახვი, ცოტა შევაწითლოთ, ჩავყაროთ დაჭრილი ქათმის ხორცი, და დაველოდოთ სანამ არ შეიწვება, მერე ჩავყაროთ გაროხი, სტაფილო, ბულგარული წიწაკა და დავუმატოთ მარილი, შავი პილპილი, და თუ გაქვთ ქერი. ეს ყველაფერი ჩავშუშოთ ისე რომ ქვაბში სითხე არ დაგვრჩეს. ამის შემდეგ ჩავყაროთ გარეცხილი ბრინჯი. (ბრინჯი თავიდანვე გავრეცხოთ და დავტოვოთ საწურზე) (ბრინჯის გარეცხვა კარგად აუცილებელია რათა სახამებელი გაშორდეს და არ ჩავციცმოდეს) ავურიოთ კარგად და დავასხხათ წყალი რომელიც დულს ამ მომენტში. შემდეგ შევდგათ ძალიან დაბალ ცეცხლზე, სასურველია გაზის გამანაწილებელზე. დავახუროთ თავი ქვაბს. დაახლოებით 15 წუთში ამოურიოთ რათა ბრინჯში კარგად შეერიოს ყველაფერი. დავტოვოთ გაზზე სანამ ბრინჯი არ მოიხარშება. დაახლოებით 40 - 60 წუთი. საწებლად შეგვიძლია გამოვიყენოთ ბაჭყე, მაწონი ნიორთან გადაზავებული, და კეტჩუპიც. ასევე კარგად უხდება შემწვარი ფრინველის ხორცი. მიირთვით ისიამოვნეთ.

ლობიო

მოვხარშოთ ეგრედ წოდებული მერცხალა ლობიო.მასში ჩავახარშოთ შებოლილი წითელი წიწაკა და ლორი. მოვთუშოთ ტაფაზე ხახვი, ცხიმი, სუნელები და ერთი კოვზი ძმარი, წითელი დაფხვნილი წიწაკა. ამოვლესოთ ლობიო მოთუშულ მასასთან ერთად და დავამატოთ ლობიოს წვენი შეთხელებამდე. დავნაყოთ სუნელები ნიორთან და მარილთან ერთად და შეურიოთ. ბოლოს ყველანაირი მწვანელები დიდი რაოდენობით.

მთელ – მთელი ბადრიჯანი ნიგვზით და ძმრით

ბადრიჯანს მოვაჭრათ ყუნწები, დანით გავსეროთ სიგრძეზე ისე, რომ ერთმანეთს არ მოშორდეს, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ ცოტა მდუღარე წყალი და მოვხარშოთ. შემდეგ ამოვიღოთ, დავალაგოთ ლანგარზე, ზევიდან დავადოთ სიმძიმე, რომ ბადრიჯანი კარგად დაიწუროს.

ნიგოზი დავნაყოთ ნიორთან და ყვითელ ყვავილთან ერთად, ზეთი გამოვხადოთ, ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ და შევიწინახოთ. დანაყილ ნიგოზში ავურიოთ – მარილი, ძმარი, წმინდად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, ქინძი, ნიახური, წიწაკა.

ავიღოთ სათითაოდ ბადრიჯანი, გაჭრილი სივრცე ამოვავსოთ მომზადებული ნიგვზიანი მასალით, ამოვავლოთ ამავე მასალაში და ლამაზად დავალაგოთ თეფშზე ან ლანგარზე. ზემოდან მოვასხათ ნიგვზიდან გამოხდილი ზეთი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ. ძმარის მაგიერ შეიძლება ვიხმაროთ ბროწეულის წვენი. ასევე შეიძლება მცირე რაოდენობით მივუმატოთ მიხაკ-დარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ.; ნიგოზი – 1,5-2 ჩ.ჭ.; ხახვი 3-4 თავი; ოხრახუში, ნიახური, რეჰანი, ქინძი 3-3 ძირი; ძმარი, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯანი ნიგოზის წვენი

ბადრიჯანი დავჭრათ მოგრძო თხელ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და ცოტა ხნის შემდეგ დავწუროთ. დავაწყოთ ზეთმოსხმულ ცხელ ტაფაზე და შევწვათ.

მოვამზადოთ ნიგოზიანი წვენი: წმინდათ დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი, სუნელი, გამოვწუროთ ზეთი; წვრილად დავჭრათ ხახვი, რეჰანი, ქონდარი, ოხრახუმი, ქინძი, ნიახური, ომბალო, კამა. ყველაფერი ეს გავხსნათ ძმარში, რომელშიც არეული იქნება 5-6 სუფრის კოვზი ანადუღარი ცივი წყალი. ამ წვენში ჩავაწყოთ შემწვარი ბადრიჯანი. ასეთი წესით გაკეთებული ბადრიჯნის სუფრაზე მიტანა უკეთესია მომზადებიდან 3-4 საათის შემდეგ.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1კგ ; ზეთი, 3-3 სუფრის კოვზი; ნიგოზი 1,5-2 ჩ.ჭ. ხახვი-1-2 თავი; მწვანილი- 3-3 ძირი, ძმარი- 3-4 სუფრის კოვზი, მარილი, ნიორი, წიწაკა- გემოვნებით.

ბადრიჯნის საცივი

გრძლად დაჭრილი პატარა ზომის ბადრიჯნები მოვხარშოთ და გავწუროთ ზემოთ აღწერილი წესით. წვრილად დავჭრათ ხახვი, მოვხრაკოთ ზეთში. ხახვი რომ შეწითლდება, დავასხათ 2 ჩ.ჭ. წყალი და წამოვადულოთ. ჩავუმატოთ დანაყილი ნიგოზი ხმელ სუნელთან, მარილთან, ნიორთან და წიწაკასთან ერთად; დავამატოთ მიხაკ-დარიჩინი, ღვინის ძმარი და ანადულარი, ცოტა ცივი წყალი. წვენში ჩავაწყოთ ბადრიჯნები.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ; ზეთი – 50 გრ; ნიგოზი – 2 ჩ.ჭ; ხმელი სუნელი – 2 ჩ.კ; ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა; ყვითელი ყვავილი – 1 ჩ.კ; მიხაკ-დარიჩინი – 1 ჩ.კ; მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ცხვრის დუმით – შამფურზე

წვრილად დაჭრილ დუმას და დარჩეულ ნიორს მოვაყაროთ მარილი და ჩავდოთ ოდნავ ჩაჭრილ ბადრიჯანში, ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ. როდესაც ბადრიჯანი მზად იქნება დავაწყობთ დიდ თევზზე ან ლანგარზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი – მწვანელი და მოვასხათ ძმარი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ; ცხვრის დუმა – 200 გრ; ნიორი 3-4 კბილი; ხახვი 2 თავი; ოხრახუმი – 1კონა; მარილი და ძმარი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი და პამიდორი შამფურზე

შევარჩიოთ საშუალო ზომის ბადრიჯანი და პამიდორი (პამიდორი მწიფე და მაგარი უნდა იყოს). ბადრიჯნები ჩავჭრათ სიგრძეზე და შიგ მოვათავსოთ დაჭრილი დუმა, ნიორი, მწვანილი, ხახვი, მარილი. ასე დამზადებული ბადრიჯნები და მთელი პამიდვრები ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ ცეცხლზე ან მაყალზე. როდესაც კერძი მზად იქნება, დავაწყობთ დიდ თევზებზე, ზედ მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუმი და მოვასხათ ცოტა ძმარი.

აჯაფსანდალი

ბადრიჯანი დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად და მოვაყაროთ მარილი. ასე გავაჩეროთ 3-4 საათი. ზეთში მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავაყაროთ მარილმოყრილი და კარგად გაწურული ბადრიჯანი. როცა მოიშუშება, დავასხათ გაფცქვნილი, დაჭრილი პამიდორი. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი კარტოფილი, წიწაკა, რეჰანი, ქონდარი, ქინძი, ოხრახუმი, ნიორი, ვადუღოთ კარტოფილის მოხარშვამდე და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ; პამიდორი 500-600 გრ; კარტოფილი – 500 გრ; ხახვი – 2-3- თავი; ზეთი – 4-5 ს.კ; მწვანელი 5-5 ძირი; ნიორი – 2 კბილი; მწვანე წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

აჯაფსანდალი (მეორენაირად)

ბადრიჯანი დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად; კარტოფილი გავთალოთ და დავჭრათ; ხახვი დავკეპოთ წვრილად; პამიდორს მოვაცილოთ კანი და დავჭყლიტოთ; რეჰანი, ქონდარი, ქინძი, ოხრახუში, კამა, მწვანე წიწაკა გავარჩიოთ, დავჭრათ წმინდად.

ქვაბში ფენებად ჩავაწყოთ ხახვი, ბადრიჯანი, პამიდორი, კარტოფილი, მწვანილი, ასე გავიმეოროთ, სანამ მასალა გვეყოფა. დავასხათ ზეთი (ან ერბო), დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 500 გრ; ხახვი 4-5 თავი; პამიდორი – 500 გრ; კარტოფილი – 500 გრ; მწვანილი 4-4 ძირი; ზეთი (ან ერბო) – 0,5 ჩ.ჭ; მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ყველით და მაწვნით

მომცრო ბადრიჯნებს მოვაჭრათ ბოლოები, გავრეცხოთ, ზევითა მხრიდან მჭრელი დანით გამოვაცალოთ თესლი, დავაწყოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ ღუმელში. როცა ბადრიჯანი ნახევრად შეიწვება, გამოვიღოთ.

მოვხარშოთ კვერცხი, წვრილად დავჭრათ და ავურიოთ დაფხვნილ ყველში და ერბოში, შევურიოთ წვრილად დაჭრილი პიტნა. ამ მასალით გამოვტენოთ ნახევრად შემწვარი ბადრიჯანი, დავაწყოთ ერბოწასმულ ტაფაზე და შევდგათ ღუმელში. როცა მზად იქნება, ზემოდან მოვასხათ არაყანი ან სქელი მაწონი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 500 გრ; ყველი – 200 გრ; კვერცხი – 2 ცალი; ერბო – 100 გრ; პიტნა 3-4 ძირი; არაყანი (ან მაწონი) – 300 გრ; მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯნის ბორანი

ბადრიჯანი გავთალოთ, დავჭრათ სიგრძეზე თხელ ნაჭრებად, დავაყაროთ მარილი, გავაჩეროთ 1 საათი, მერე კარგად გავწუროთ, რომ წყალი არ შეჰყვეს. ტაფაზე დავასხათ ერბო, ჩავდოთ შიგ გაწურული ბადრიჯანი, დაჭრილი ხახვი და კარგად მოვშუშოთ. შემდეგ ავურიოთ შიგ დაჭრილი პიტნა, ქინძი, ოხრახუმი, რეჰანი. ასე მომზადებული ბადრიჯანი გადავიღოთ ერთ წყებად ლანგარზე, ზედ დავაწყოთ ნაჭრებად დაჭრილი წიწილას ტაბაკა, ზემოდან ისევ ბადრიჯანი, მოვასხათ არაყანი ან სქელი მაწონი და მოვაყაროთ დანაყილი შაქრიანი დარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ; ერბო – 200 გრ; ხახვი 4-5 თავი; წიწილა – ერთი; მწვანილი 3-3 ძირი; არაყანი ან მაწონი 300-400 გრ; მარილი, დარიჩინი – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯანი პამიდვრის საწებლით

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, გავთუთქოთ, თხელ ნაჭრებად დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი და ცხიმინ, ცხელ ტაფაზე შევწვათ ორივე მხრიდან. ხახვი წვრილად დავჭრათ და ცხიმში მოვშუშოთ; მერე მოვაყაროთ პურის ფქვილი და გავაგრძელოთ შუშვა. დავასხათ გაფრცქვნილი, გახეხილი და საცერზე გატარებული პამიდორი და ვხარშოთ 15-20 წუთი. დავუმატოთ წიწაკა, მარილი, დანაყილი ნიორი. ვადუღოთ კიდევ 5-10 წუთი; გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანელი (რეჰანი, ქონდარი, ქინძი, ოხრახუში, ნიახური).

შემწვარი ბადრიჯანი შესაფერ ჭურჭელზე მოვათავსოთ და დავასხათ ზედ გამზადებული საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 500 გრ; ხახვი – 2-3- თავი; პამიდორი 500-600 გრ; პურის ფქვილი – 1 ს.კ; ცხიმი 3-4 სუფრის კოვზი; ნიორი 2-3 კბილი; მწვანელი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯანი ნივრით და მწვანილით

ბადრიჯანი დავჭრათ მრგვალ-მრგვალ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, სუფთა ტილო გადავაფაროთ და გავაჩეროთ 1-2 საათი.

ბადრიჯანი ხელით გავწუროთ ისე, რომ ფორმა არ შეეცვალოს, დავაწყოთ ცხიმთან, ცხელ ტაფაზე და ორივე მხრიდან შევწვათ მოწითალო ფერის მიღებამდე.

ტაფაზე, რომელზეც ბადრიჯანი შეიწვა, დავასხათ ძმარი, ერთი წამოვადულოთ, გავწუროთ, დავუმატოთ მარილთან ერთად დანაყილი ნიორი და დავასხათ ლანგარზე დაწყობილ შემწვარ ბადრიჯანს. ზემოდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მწვანილი (რეჰანი, ქინძი, კამა, ოხრახუში), დაკეპილი ხახვი ან ძალიან წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ; მცენარეული ზეთი – 0,5 ჩ.ჭ; ძმარი – 0,5 ჩ.ჭ; ნიორი 7-8 კბილი; რეჰანი 5 ძირი; მწვანილი 3-3 ძირი; ხახვი – 2 თავი; მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯნის ხიზილალა ბროწეულით

ბროწეულიდან გამოვწუროთ წვენი, დავუმატოთ დანაყილი ნიორი, ქინძი, მარილი და ავურიოთ. ბადრიჯანი გავრეცხოთ და მთელ-მთელი კანიანად შევწვათ. შემდეგ მოვაცილოთ კანი, კარგად დავკეპოთ, დავუმატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი წიწაკა, გამზადებული ბროწეულის წვენი და ავურიოთ. მერე მოვათავსოთ თევზზე, შევალამაზოთ, მოვაყაროთ ძალიან წვრილად დაკეპილი ხახვი და ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 500 გრ; ხახვი 2-3 თავი; ბროწეული 2-3 ცალი; ნიორი 2-3 კბილი; ქინძი 4-5 ძირი; წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯნის ხიზილალა

მთელ-მთელი ბადრიჯანი შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. მოვაცალოთ კანი, დარჩენილი რბილი ნაწილი დავკეპოთ კარგად; დავუმატოთ დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, წიწაკა ან პილპილი, მარილი, ავურიოთ, მოვათავსოთ თევზზე, ზემოდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი ქინძი, მოვასხათ მცენარეული ზეთი და ძმარი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 500 გრ; ხახვი 2-3 თავი; ოხრახუში, რეჰანი 3-3 ძირი; ზეთი 3-4 სუფრის კოვზი; ძმარი – 1 სუფრის კოვზი; მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ბადრიჯანი კვერცხით

ბადრიჯანი გავფცქვნათ და წვრილად დავჭრათ. მოვაყაროთ მარილი, სუფთა ტილო გადავაფაროთ და 1 საათი გავაჩეროთ. გავწუროთ ხელით კარგად, რომ სიმწარე მოსცილდეს. მოვათავსოთ ღრმა ტაფაში, დავუმატოთ კარაქი, მარილი, ავურიოთ და კარგად მოვშუშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ამის შემდეგ დავასხათ გათქვეფილი მთლიანი კვერცხები, ავურიოთ და როცა კვერცხი მზად იქნება, ცეცხლიდან გადმოვდგათ.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 500 გრ; კარაქი – 100 გრ; კვერცხი – 3 ცალი

ზეთში შემწვარი ბადრიჯანი ნივრით

ბადრიჯანი სიგრძეზე თხლად დავჭრათ, დავაყაროთ მარილი, დავაფაროთ ტილო და გავაჩეროთ 1 საათი, მერე ხელით გავწუროთ კარგად, მხოლოდ ისე, რომ არ დაიჭყლიტოს. ტაფაზე დავასხათ ზეთი, გავაცხელოთ და შიგ ჩავალაგოთ ბადრიჯანი. შევწვათ ორივე მხრიდან. ხახვი წვრილად დავჭრათ, ავურიოთ შემწვარ ბადრიჯანში. მოვათავსოთ თევზზე ან ლანგარზე და ზემოდან დავასხათ ძმარში გახსნილი ნიორი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 500 გრ; ზეთი 1/3 ჩ.ჭ; ხახვი 3-4 თავი; ძმარი, ნიორი, მარილი – გემოვნებით.

ზეთში მოხრაკული ბადრიჯანი ხახვით

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, გავთალოთ, დავჭრათ სიგრძეზე წვრილ ნაჭრებად, დავაყაროთ მარილი, დავაფაროთ ტილო და გავაჩეროთ 1 საათამდე. გავწუროთ ხელით, რომ სიმწარე გაუვიდეს.

ხახვი წვრილად დავჭრათ და ზეთში მოვხრაკოთ. დავუმატოთ გაწურული ბადრიჯანი და ერთად მოვშუმოთ. როცა თითქმის მზად იქნება, დავასხათ ძმარი და გავაგრძელოთ მოშუმვა. ზეთი თუ დააკლდება დავამატოთ.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი; ხახვი 4-5 თავი; ზეთი – 0,5 ჩაის ჭიქა; ძმარი – 1 სუფრის კოვზი; მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი შემწვარი დუმიტ

მთელ-მთელი ბადრიჯანი შევწვათ, მოვაცილოთ კანი და დავკეპოთ. ცხვრის დუმა ძალიან წვრილად დავჭრათ. დავუმატოთ მარილი, ავურიოთ, მოვათავსოთ ტაფაზე და შევწვათ ისე, რომ კარგად შეწითლდეს. დავუმატოთ გამზადებული ბადრიჯანი და მოვშუშოთ. მოვაყაროთ ძალიან წვრილად დაჭრილი წიწაკა და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 500 გრ; დუმა 200-500 გრ; წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ნიგოზის სატენით

ბადრიჯანი ჩავჭრათ სამი-ოთხი სანტიმეტრის სიგრძეზე. როდინში დავნაყოთ ნიგოზი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი. დამზადებული მასალით ამოვავსოთ თითოეული ბადრიჯნის ჩაჭრილი სივრცე. დავაწყოთ გაცხელებულ ცხიმთან ტაფაზე, სახურავი დავახუროთ და შევწვათ ყოველი მხრიდან. დავალაგოთ ლანგარზე და ზევიდან მოვაყროთ წვრილად დაჭრილი მწვანელი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ; ნიგოზი – 1 ჩ.ჭ; ცხიმი – 100 გრ; ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ტკბილი წიწაკით

ბადრიჯანი გავჭრათ სიგრძეზე ისე, რომ ერთმანეთს არ დავაშოროთ; ჩაის კოვზით გამოვაცალოთ თესლი.

ტკბილი წიწაკა წვრილად დავჭრათ, ავურიოთ შიგ მარილი, დაჭრილი მწვანილი (ქონდარი, ოხრახუმი, რეჰანი, ნიახური, ქინძი), აგრეთვე წვრილად დაჭრილი მწარე წიწაკა, ნიორი და ხახვი. მწიფე, მაგარ პამიდორს კანი თხლად მოვაცილოთ, წვრილად დავჭრათ და ავურიოთ მომზადებულ მასალაში. მიღებული მასალით ამოვავსოთ თითოეული ბადრიჯანი, ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ მცენარეული ზეთი, დავდგათ ცეცხლზე და ვშუშოთ, სანამ ბადრიჯანი მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ; ტკბილი წიწაკა – 6 ცალი; ხახვი 2-3 თავი; პამიდორი 700-800 გრ; მცენარეული ზეთი – 1 ჩ.ჭ; მწვანილი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯანი ნიგვზით, გურულად

უთესლო ქორფა ბადრიჯანი ყუნწიანად შევწვით აირლუმელში. შემდეგ დავჭრათ 1 სანტიმეტრის სისქის მრგვალ ნაჭრებად, მოვათავსოთ ღრმა, ფართო ჭურჭელში და შევაზავოთ შემდეგნაირად: კარგად დავნაყოთ ნიგოზი, პილპილი, ნიორი, ქინძი, ომბალო; წვრილად დავჭრათ კამა, ოხრახუმი, ავურიოთ ერთმანეთში, მოვაყაროთ მარილი, მოვასხათ ძმარი. ყველაფერი ეს შემწვარ ბადრიჯანში კარგად ავურიოთ, მოვათავსოთ ლანგარზე, ზევიდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი ოხრახუმი და კამა.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 1 კგ; ნიგოზი – 1,5 ჩ.ჭ; ხახვი 2-3 თავი; ნიორი 2-3 კბილი; მწვანილი 4-4 ძირი; ძმარი – 2 სუფრის კოვზი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ნივრით

ბადრიჯანი გავრეცხოთ. დავჭრათ თითოეული 4 ნაწილად, შემდეგ დავჭრათ თითის სიგანეზე – 1 სმ. დიდ ტაფაში ჩავასხათ ზეთი და მოვხრაკოთ ბადრიჯანი. გადმოვიტანოთ სხვა ჭურჭელში. ნიორი გავარჩიოთ, გავატაროთ პრესში და მოვხრაკოთ ზეთში. დავამატოთ პომიდორი და ძლიერ ცეცხლზე ცოტა ჩავთუთქოთ, დავამატოთ შემწვარი ბადრიჯანი და კარგად ჩავთუთქოთ. ბოლოს დავამატოთ მწვანელი და მარილი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 600 გრ; პომიდორი – 500 გრ; ზეთი (ზეითუნის) – 5 ს.კ; ნიორი – 4 კბილი; შავი პილპილი, მწვანელი, მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ფარშირებული შემწვარი აირლუმელში

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, გავჭრათ შუაზე, დავამარილოთ და დავაწყოთ პრესის ქვეშ. ნახევარი საათის შემდეგ გამოვიღოთ პრესიდან, ამოვაცალოთ გული და დავაწყოთ კერამიკის ფორმაზე. მოვამზადოთ სოუსი 1 ს.კ. კარაქისაგან, ამავე რაოდენობის ფქვილისაგან, რომელიც გახსნილია წყალში ან რძეში. წვრილად დავაჭრათ ბადრიჯნის გულები, შევურიოთ გახეხილი ყველი, კვერცხის გული, მარილი, ბოლოს კარგად გათქვეფილი ცილა და ამ მასით შევავსოთ ბადრიჯნები, ზევიდან მოვაყაროთ დაფხვნილი ყველი და შევდგათ ძალიან გახურებულ აირლუმელში. სუფრაზე მივიტანოთ კერამიკის ჭურჭლით.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – 6 საშ. ზომის; ფქვილი – 1 ს.კ; გახეხილი ყველი – 2 ს.კ; კვერცხი – 2 ცალი; რძე – 1 ჩ.ჭ; კარაქი – 2 ს.კ.

ბადრიჯანი პომიდვრითა და ტკბილი წიწაკით

დავჭრათ პომიდორი რგოლებად და ჩავაწყოთ ქვაბში, მეორე ფენად დავაწყოთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი, ბადრიჯანი გავჭრათ ოთხ ნაწილად, მოვხარშოთ მდუღარე წყალში, გადავწუროთ და დავაწყოთ ხახვზე. ბადრიჯანს ზევიდან დავაწყოთ რგოლებად დაჭრილი ტკბილი წიწაკა. დავამატოთ დაჭრილი ნჯიორი, დაჭრილი კამა, ოხრახუში, მარილი და დაფქვილი პილპილი. ზევიდან დავაწყოთ დაჭრილი პომიდორი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი,, დავდგათ გაზქურაზე და ვხარშოთ დაბალ ცეცხლზე. როცა ბოსტნეული წვეს გამოყოფა, დავასხათ ზეთი. ქვაბი შევანჯღრიოთ, რომ ძირი არ მიეწვას. ბოლოს ცოტა ხნით შევდგათ აირღუმელში. ქვაბში გავაცივოთ და მთლიანად გადმოვაბრუნოთ ლანგარზე, ისე როგორც პუდინგი.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – საშ. ზომის – 2-3 ცალი; პომიდორი – 1 კგ; ხახვი – 2 თავი; ნიორი 3-4 კბილი; ტკბილი წიწაკა – 4 ცალი; ზეთი – 3 ს.კ; კამა, ოხრახუში – თითო ძირი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ბადრიჯნის ხიზილალა

ბადრიჯნები შევწვათ აირლუმელში, სანამ არ დარბილდება და კანი არ გაშავდება. ცხელივე ფრთხილად გავფრცქვნათ, გავრეცხოთ, რომ დამწვარი კანები მთლიანად მოვაცილოთ. კარგად დავკეპოთ, მოვასხათ ბლომად ზეთი, დავამატოთ წვრილად Dდაჭრილი ხახვი, ძმარი.

ასეთი ხიზილალა შეიძლება დამზადდეს ნახევარი ბადრიჯნისა და ნახევარი ყაბაყისაგან. ქორფა ყაბაყი გავასუფთაოთ, გავრეცხოთ, გავფრცქვნათ და მოვხარშოთ მარილწყალში. როცა მოიხარშება, გადავიტანოთ საწურზე, როცა კარგად დაიწურება დავკეპოთ ბადრიჯანთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა: ბადრიჯანი – საშ.სიდიდის 3 ცალი; ზეთი – 150 გრ; ძმარი – 1 ს.კ; მარილი - გემოვნებით

გამხმარი ბადრიჯნის მოხრაკვა

გამხმარი ბადრიჯანი კარგად გავრეცხოთ, წინა ღამით ცხელ წყალში დავალბოთ, მეორე დღეს ხელით გავწუროთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. წვრილად დაჭრილი ხახვი, მოვშუშოთ ზეთში, დავაყაროთ მოხარშული ბადრიჯანი, დავასხათ კიდევ ზეთი და კარგად მოვხრაკოთ. შეიძლება დავუმატოთ ცოტა ძმარი და კიდევ მოვშუშოთ.

ისპანახი ერბო – კვერცხით

ისპანახი დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, მოვათავსოთ ქვაბში და მოვხარშოთ. გადავწუროთ საწურზე, გავაციოთ და ხელით გავწუროთ. ხახვი წვრილად დავჭრათ და მოვხრაკოთ ერბოში, დავუმატოთ მოხარშული გაწურული ისპანახი, დავამატოთ კიდევ ერბო და ერთად მოვხრაკოთ. ჩავუმატოთ ქინძი, ოხრახუში, კამა, მარილი, პილპილი.

გავთქვიფოთ 2 კვერცხი, ავურიოთ მოშუშულ ისპანახში, კიდევ გავთქვიფოთ 2 კვერცხი და ისპანახს ზევიდან მოვასხათ, დავახუროთ ხუფი და ვშუშოთ, სანამ კვერცხი მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა: ისპანახი – 1 კ.გ; ხახვი – 3-4 თავი; ერბო – 4 ს.კ; კვერცხი – 4 ც; მწვანელი 4-4 ძირი; მარილი, პილპილი - გემოვნებით.

ისპანახი ზეთით

ისპანახი დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, მოვხარშოთ, გადავიღოთ საწურზე, გავაციოთ და ხელით გავწუროთ.

ხახვი წვრილად დავჭრათ, მოვხრაკოთ ზეთში, დავუმატოთ გაწურული ისპანახი, დავასხათ კიდეც ზეთი და მოვხრაკოთ. შევანელოთ ქინძით, ოხრახუმით, კამით, პილპილით, მარილით.

მ ა ს ა ლ ა: ისპანახი – 1 კ.გ; ზეთი – 3-4 ს.კ; ხახვი - 3-4 თავი; მწვანელი – 3-3 ძირი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ისპანახის ბორანო

ისპანახი დავარჩიოთ, ძირები დავაჭრათ, გავრეცხოთ, მოვხარშოთ მარილწყალში, გადავიღოთ საწურზე, გავაციოთ და ხელით გავწუროთ. ერბოში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, მივუმატოთ მოხარშული ისპანახი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა და ავურიოთ, დავასხათ კიდევ ერბო და კარგად მოვშუშოთ. ტაბაკად შემწვარი ვარია დავჭრათ და ლანგარზე ფენებად დავაწყოთ ისპანახი, ვარიის ხორცი, ისევ ისპანახი. ზემოდან მოვასხათ არაყანი ან სქელი მაწონი და მოვაყაროთ შაქრიანი დანაყილი დარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა: ვარია; ისპანახი – 1 კგ; ერბო – 1 ჩ.ჭ; არაყანი ან მაწონი – 0,5 ლ; ხახვი – 4 თავი; მწვანილი

წითელი პამიდორი ნიგვზით, იმერულად

ახალი, სადი პამიდორები გავრეცხოთ ცივ წყალში. დავჭრათ თითოეული 6 ან 8 ნაწილად და მოვათავსოთ შესაფერის ღრმა ჭურჭელში, ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი, ნიორი, მწვანე წიწაკა, ქინძი, კამა, ოხრახუმი და წმინდად დანაყილი ნიგოზი. ყველაფერი ეს შევაზავოთ მარილით და კარგად ავურიოთ ერთმანეთში. შეიძლება დავამატოთ ცოტა ძმარი. სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ წვრილად დაკეპილი ახალი კამა.

მ ა ს ა ლ ა: პამიდორი – 500 გრ; ნიგოზი – 3/4 ჩ.ჭ; ძმარი 1-2 ს.კ; ნიორი 1-2 კბილი; წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე პამიდორი ნიგვზით

სიმწიფეში შესული სადი, მწვანე პამიდვრები დავჭრათ როგორც ზემოთ არის აღნიშნული, მოვაშოროთ თესლი, წვენი და გავთუთქოთ მდულარე წყალში. 3 წუთის შემდეგ გავწუროთ ისე, რომ წყალი არ შეჰყვეს. მოვათავსოთ თიხის ან მომინანქრებულ ჭურჭელში. დავუმატოთ ღვინის ძმარში გახსნილი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, კამა, ოხრახუმი, ქინძი, ომბალო, მივუმატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი და ყველაფერი ეს ავურიოთ ერთმანეთში. პამიდორი გადავიტანოთ თევზზე და სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ წმინდად დაკეპილი ოხრახუმი ან კამა.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე პამიდორი – 500 გრ; ნიგოზი – 3/4 ჩ.ჭ; ხახვი 1-2 თავი; ნიორი 1-2 კბილი; მწვანელი 4-4 ძირი; ძმარი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ახალი თეთრი სოკო ნიგვზით

ახალი, თეთრი სოკო გავარჩიოთ, გავრეცხოთ ცივ წყალში, მოვაყაროთ მარილი, დავალაგოთ ტაფაზე და შევდგათ აირლუმელში შესაწვავად. როდესაც საკმარისად შეიწვება, ისე რომ სოკო ოდნავ შეწითლდება, გამოვიღოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად და მოვათავსოთ ღრმა, ფართო ჭურჭელში. შემდეგ დავაყაროთ წმინდად დაკეპილი ხახვი ან მწვანე ხახვი, ქინძი, კამა, ოხრახუმი და წმინდად დანაყილი ნიგოზი. დავასხათ სოკოს შეწვის დროს მიღებული წვენი – არეული ღვინის ძმარში. დავუმატოთ ცოტა შავი პილპილი, კარგად ავურიოთ და მოვათავსოთ თეფშზე. ზემოდან მოვაყაროთ წმინდად დაკეპილი ოხრახუმი ან კამა.

მ ა ს ა ლ ა: სოკო – 500გრ; ნიგოზი – 3/4 ჩ.კ; ხახვი (ან მწვანე ხახვი) 1-2 თავი (5-6 ძირი); მწვანელი 4-4 ძირი; ძმარი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ახალი ქამა სოკო იმერულად

ახალი, ქორფა ქამა სოკო გავარჩიოთ, მოვაცილოთ უვარგისი ნაწილები, მოვაჭრათ ძირები, გავრეცხოთ ცივ წყალში, დავჭრათ, მოვათავსოთ ტაფაზე და მოვშუშოთ კარაქში (ძლიერ ცეცხლზე). თავის წვეს რომ შეიშრობს, ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი ახალი მწვანე ხახვი, როდესაც კარგად მოიხრაკება, შევანელოთ მარილით, დაფქვილი შავი პილპილით, დაკეპილი ქინძით, კამით, ოხრახუმით. ბოლოს ჩავუმატოთ წმინდად დანაყილი ნიგოზი, კარგად ავურიოთ და გადავიტანოთ ლანგარზე, ზემოდან მოვაყაროთ დაკეპილი ახალი კამა.

მ ა ს ა ლ ა: სოკო – 500გრ; კარაქი – 50 გრ; მწვანე ხახვი 6-7 ძირი; ნიგოზი – 3/4³/₄ჩ.ჭ; მწვანილი 3-3 ძირი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ახალი თეთრი სოკო კვერცხით

ქორფა თეთრი სოკო გავარჩიოთ სუფთად, მოვაჭრათ ძირები, თითოეული დავჭრათ, მოვშუშოთ ძლიერ ცეცხლზე, კარაქში. ჩავამატოთ ცალკე კარაქში მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევაზავოთ დაკეპილი ქინძით, კამით, ოხრახუმით, შავი პილპილით, მარილით. როცა მზად იქნება, ზემოდან გადავასხათ გათქვეფილი კვერცხი და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა: სოკო – 500 გრ; კარაქი – 50 გრ; კვერცხი – 2 ცალი; ხახვი 2-3 თავი; მწვანელი 3-3 ძირი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

სოკო ნიგვზით

სოკო დავარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ, დავჭრათ სიგრძეზე და ჩავყაროთ ცივ წყალში. შემდეგ ხელით მაგრად გავწუროთ, მოვათავსოთ ფიცარზე და დანით წვრილად დავკეპოთ. ასევე წვრილად დავკეპოთ ხახვი. ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ ადუღებული წყალი და ვხარშოთ დაახლოებით ნახევარი საათის განმავლობაში. წყალი რომ შეაშრება, დავამატოთ ზეთი და ვშუშოთ. შემდეგ გადმოვიღოთ ლანგარზე, მოვყაროთ წმინდად დანაყილი ნიგოზი, წიწაკა, მარილი, ქინძი, კარგად ავურიოთ და მივიტანოთ მაგიდაზე.

მ ა ს ა ლ ა: სოკო – 1 კგ; ხახვი 4-5 თავი; ზეთი – 3 ს.კ; ნიგოზი – 1,5 ჩ.ჭ; ქინძი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

სოკო არაჟნით

კარგად გავასუფთაოთ და გავრეცხოთ სოკო. დავჭრათ პატარა თხელ ნაჭრებად და ჩავშუშოთ ნახევარ ს.კ. კარაქთან ერთად. ფქვილი გავხსნათ ბულიონში. დავასხათ ჩაშუშულ სოკოს, დავამატოთ მარილი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი. ვხარშოთ, თან პერიოდულად მოვურიოთ კოვზით. თუ საწებელა ძალიან გასქელდება, გავხსნათ ბულიონში. დავამატოთ არაჟანი და მივიყვანოთ ადუღებამდე, ისე რომ არაჟანი არ აიჭრას.

მ ა ს ა ლ ა: სოკო – 250 გრ; კარაქი – 1 ს.კ; ფქვილი – 1 ს.კ; ბულიონ – 1 ჩ.ჭ; არაჟანი – 2 ს.კ; ოხრახუმი 2-3 ძირი, მარილი – გემოვნებით.

სოკო თავისი გულსართით

გადავარჩიოთ საშუალო ზომის მაგარი სოკო, გავრეცხოთ, თითოეულს მოვაცაროთ მარილი, დავასხათ ზეთი და მოვათავსოთ ქვაბში, ვშუშოთ სანამ არ დარბილდება. ზეთში ცალკე მოვშუშოთ წვრილად დაკეპილი სოკოს ფეხები. როცა მზად იქნება დავამატოთ სოკოები, დავალაგოთ თეფშზე და სუფრაზე მივიტანოთ ცივი.

მ ა ს ა ლ ა: სოკო – 500 გრ; ზეთი – 50 გრ; ოხრახუმი 2-3 ძირი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ახალი კარტოფილი კვერცხით

ახალი კარტოფილი გავრეცხოთ და დავადგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება, გადავწუროთ, გავფცქენათ, დავჭრათ წვრილად და მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილ, კარაქში მოშუშულ ხახვთან ერთად. მოვაყაროთ შავი პილპილი, შევაზავოთ დაკუპილი ახალი კამით, ოხრახუმით, ტარხუნით. ამის შემდეგ მოვათავსოთ ტაფაზე, ზემოდან გადავასხათ რძესთან ერთად, კარგად გათქვეფილი კვერცხი და შევდგათ აირლუმელში გამოსაცხობად. როდესაც მზად იქნება ზემოდან გადავასხათ გამდნარი კარაქი და მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ახალი კამა.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი – 500 გრ; ხახვი – 1-2 თავი; კარაქი – 50 გრ; კვერცხი – 3 ცალი; რძე – 50 გრ; მწვანელი 4-4 ძირი; პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ყვავილოვანი კომბოსტო კვერცხით

ყვავილოვან კომბოსტოს მოვაცილოთ მწვანე ფოთლები, მოვაჭრათ ბოლოები, შემდეგ დავშალოთ პატარ-პატარა ნაწილებად, გავრეცხოთ ცივ წყალში და მოვხარშოთ მარილით შეხავებულ მდულარე წყალში. ამოვალაგოთ საცერზე, რომ დაიწრიტოს. კარაქში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და კომბოსტოს მოვასხათ. ჩავუმატოთ წმინდად დაკეპილი ახალი ქინძი, კამა, ოხრახუმი, შევანელოთ დაფქული შავი პილპილით და ყვითელი ყვავილით. ავურიოთ ერთმანეთში ისე, რომ კომბოსტო არ დაიმტვრეს. შემდეგ დავახუროთ თავსახური და კიდევ მოვშუშოთ ორთქლში. როცა მზად იქნება გადავიტანოთ ღრმა ტაფაში, მოვასხათ რძეში გათქვეფილი კვერცხი და გამდნარი კარაქი., შევდგათ აირლუმელში. როცა კვერცხი შეიწვება, გამოვიღოთ ღუმელიდან და სუფრაზე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა: ყვავილოვანი კომბოსტო- 1კგ; კარაქი – 100გრ; ხახვი – 2-3 თავი; მწვანილი 4 – 4 ძირი; კვერცხი – 3 ცალი; რძე – 100 გრ; ყვითელი ყვავილი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ყვავილოვანი კომბოსტო კარაქით და ნიგოზით

ყვავილოვანი კომბოსტო დავშალოთ წვრილად და გავრეცხოთ. მოვხარშოთ ბევრ წყალში, რომელსაც დამატებული ექნება მარილი და ლიმონის წვენი. ვხარშოთ 8-10 წუთი.

ქვაბში დავადნოთ კარაქი, ჩავყაროთ დანაყული ნიგოზი და მოვხრაკოთ ქაფის წარმოქმნამდე, დავამატოთ მარილი, შავი წიწაკა.

კომბოსტო ამოვიღოთ წყლიდან, დავწუროთ, დავაწყოთ თევშზე და მოვასხათ კარაქიანი ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა: კომბოსტო – 1 (საშუალო სიდიდის); კარაქი – 125 გრ; დანაყული ნიგოზი – 5 სადილის კოვზი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო ერბო-კვერცხით

ახალი, მწვანე ლობიო დავარჩიოთ, დავამტვრიოთ სამ-ოთხ ნაწილად, გავრეცხოთ და მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი (მდულარე), რომ ოდნავ ფარავდეს. დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ. როცა ლობიო მოიხარშება, ჩავყაროთ მარილი, წვრილად დაჭრილი ხახვი, რეჰანი, ტარხუნა, ქონდარი, კამა, ოხრახუმი, ჩავასხათ ერბო, ავურიოთ კარგად და მოვშუშოთ. ბოლოს დავასხათ კარგად გათქვეფილი კვერცხი, რამოდენიმე ადგილას დანით ჩავხლიჩოთ, რომ კვერცხმა შიგნითაც გაუაროს, ზემოდან მოვასწოროთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო – 1კგ, ხახვი – 3-4 თავი, რეჰანი – 6 ძირი, ტარხუნა – 4 ძირი, ქონდარი – 5 ძირი, კამა – 4 ძირი, ოხრახუმი – 4 ძირი, ერბო – 150 გრამი, კვერცხი – 3 ცალი, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო მშრალად

მწვანე ლობიო ზემოაღნიშნული წესით მოვხარშოთ, მოვათავსოთ შესაფერ კურჭელზე, დავუმატოთ მარილი, წიწაკა, ძმარი, ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი, ერთმანეთში კარგად ავურიოთ და ზემოდან ბლომად მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო – 1 კგ; ძმარი – 3-4 სუფრის კოვზი; ხახვი – 3-4 თავი; კამა – 5-6 ძირი; მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო მაწვნით

მწვანე ლობიო ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ და ხელით გავწუროთ, ისე რომ სითხე არ შეჰყვეს. მაწონი კარგად გავთქვიფოთ და ავურიოთ მოხარშულ ლობიოში. რეჰანი, ოხრახუში, ქინძი დავჭრათ ძალზე წვრილად; ნიორი, წიწაკა, მარილი კარგად დავნაყოთ და შევაზავოთ ლობიო.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო – 1 კგ; მაწონი – 1კგ; მწვანილი – 4-4 ძირი; ნიორი – 2-3 კბილი; წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიოს ბორანი

მწვანე ლობიო დავარჩიოთ, დავტეხოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი რომ ლობიო დაიფაროს, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა ლობიო მოიხარშება, ჩავყაროთ შიგ დაჭრილი ახალი მწვანე ხახვი, რეჰანი, ქონდარი, ტარხუნა, ოხრახუმი, კამა, ქინძი, მარილი და დანაყული დარიჩინი. დავასხათ ერბო და მოვშუშოთ. ავიღოთ კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი წიწილები და შევწვათ ტაბაკად. თითო შემწვარი წიწილა დავჭრათ ექვს ნაწილად. ლანგარზე ერთ წყევებად დავდოთ ერბოზე მოშუშული ლობიო, ზედ დავალაგოთ წიწილების ნარები, ზემოდან ისევ ლობიო, რომ წიწილები დაიფაროს. შეიძლება მოვასხათ სქელი მაწონი ან არაჟანი და მოვყაროთ ერთი ჩაის კოვზი დარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო – 1კგ; წიწილა – 2ცალი; ერბო – 150-200 გრამი მაწონი ან არაჟანი – 0.5 კგ; რეჰანი – 8 ძირი; ახალი ხახვი – 10-12 ძირი; მწვანილი – 4-4 ძირი, დარიჩინი – 2 ჩაის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო ნიგვზით

მწვანე ლობიო დავარჩიოთ, დავტეხოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი რომ ლობიო დაიფაროს, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა ლობიო კარგად მოიხარშება, გადავიტანოთ საწურზე რომ წყალი მოცილდეს და გაცივდეს. ლობიო ხელით კარგად დავჭყლიტოთ, შევურიოთ დანაყული ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წვრილად დაჭრილი ხახვი და ხელით კარგად ავურიოთ. დავდოთ ლანგარზე, შევასწოროთ და ზევიდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა. შეგვიძლია ნიგოზს წინასწარ გამოვხადოთ ზეთი და სუფრაზე მიტანის წინ ლობიოს მოვასხათ ზევიდან.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო – 1 კგ; ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა; ხახვი – 2-3 თავი; ნიორი – 2 კბილი; კამა – 5-6 ძირი; მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო ხორცი

ხორცი დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილ ხახვთან და ერთ სუფრის კოვზ კარაქთან ერთად. როცა ხორცი კარგად დაიბრაწება დავამატოთ ფქვილი, მარილი, დავასხათ თბილი წყალი და ჩავყაროთ დარჩეული, გარეცხილი მწვანე ლობიო. ვხარშოთ ერთად, როცა ხორცი და ლობიოც მოხარშული იქნება, დავამატოთ ტომატ-პიურე ან პომიდორი, მწვანილი, მარილი და ცოტა ხნით შევდგათ აირღუმელში. შეიზლება მწვანე ლობიო ცალკე მოიხარშოს გაიწუროს და დაემატოს მოხარშულ ხორცს

მ ა ს ა ლ ა: ხორცი – 600 გრ; მწვანე ლობიო – 1 კგ; ხახვი – 2 თავი; კარაქი – 1 სუფრის კოვზი; ფქვილი – 1 ჩაის კოვზი; ტომატ-პიურე ან პომიდორი – სუფრის კოვზი, 4 ცალი; მწვანილი, მარილი – გემოვნებით

მწვანე ლობიო ბრინჯით

ლობიო დავამტვრიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ნახევარი ქვაბში, მოვყაროთ ბრინჯი, მწვანილი, ხახვი, დავყაროთ მეორე ნახევარი ლობიო, კიდევ მოვყაროთ მწვანილი, დავასხათ გახეხილი პომიდორი, 1 ჭიქა წყალი, დავასხათ ზეთი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე. ვხარშოთ დაბალ ცეცხლზე მომზადებამდე. შევაგემოთ მარილით.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო – 1 კგ; ბრინჯი – 1 ჩ.ჭ; ხახვი – 2-3 თავი; პომიდორი – 3 ცალი; მწვანილი – გემოვნებით; ზეთი – 100 გრ.

მწვანე ლობიო პომიდვრით

მწვანე ლობიო გავრეცხთ, დავამტვრიოთ. პომიდორი გავფცქვნათ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. ხახვი დავჭრათ და მოვხრაკოთ ზეთში, დავამატოთ პომიდორი, მოვურიოთ, ჩავყაროთ მწვანე ლობიო და ვშუშოთ. სანამ მზად იქნება, დავამატოთ წყალი, დავახუროთ სახურავი და ბოლოს დავამატოთ მწვანილი და მარილი.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო – 1 კგ; მწიფე პომიდორი – 0.5 კგ; ხახვი – 1 თავი; ზეთი – 3 ს.კ; წყალი – 0.5 ლ. მწვანილი ყველანაირი 2-2 ძირი, მარილი გემოვნებით.

მწვანე ლობიო პომიდვრით და ნიგვზით

მწვანე ლობიო ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ ისე, რომ სითხე მთლიანად შეიშროს. პამიდორი დავჭრათ, ჩავყაროთ ქვაბში, მოვხარშოთ და გავატაროთ საცერზე. მოხარშული პამიდორი მწვანე ლობიოს დავასხათ და წამოვადულოთ. კარგად დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, მარილი, ქინძი. ძალიან წვრილად დავჭრათ ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, ავურიოთ ლობიოში და გავაგრძელოთ ხარშვა, მანამ არ შესქელდება (10-15 წუთი).

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო 1კგ; პამიდორი 1 კგ; ნიგოზი 1 ჩ.ჭ; ხახვი 3-4 თავი; ნიორი 2 კბილი; ქინძი, რეჰანი 5-5 ძირი; ოხრახუში, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო ნიგოზით და ბროწეულით

კარგად მომწიფებული მწვანე ლობიო, რომელსაც შიგნით მარცვლები აქვს ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ და მერე ხელით გავწუროთ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, ქონდარი, ომბალო (თუ ძალიან მშრალია დავასხათ ცოტაოდენი ლობიოს წვენი), ბროწელის წვენი, მისივე მარცვლები და ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ გაწურულ მწვანე ლობიოში. შემდეგ გადმოვიტანოთ ლანგარზე და ზევიდან მოვაყაროთ ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო 1 კგ; ნიგოზი 1,5 ჩ.ჭ; მწვანილი 4-4 ძირი; ხახვი 2 თავი; ბროწეულის წვენი 0,5 ჩ.ჭ; ბროწეული 1 ცალი; ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო ნიგვზით და ძმრით (ან ტყემლით)

მწვანე ლობიო მოხარშოთ ზემოაღნიშნული წესით. როცა მოხარშება, ცეცხლიდან გადმოვდგათ, გადავწუროთ; ნიგოზი წმინდად დავნაყოთ, გავხსნათ ძმარში ან გამოხდილ ტყემალში, დავუმატოთ დაკეპილი ახალი ხახვი, რეჰანი, ოხრახუმი, ქონდარი, ომბალო, დანაყილი ნიორი. ყველაფერი ეს ავურიოთ მოხარშულ ლობიოში და მოვათავსოთ ლანგარზე.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო 1 კგ; ნიგოზი 1,5 ჩ.ჭ; ძმარი ან ტყემალი 0,5 ჩ.ჭ; მწვანე ხახვი 8-10 ძირი; ნიორი 2 კბილი; მწვანელი 3-3 ძირი; მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიოს საცივი

მწვანე ლობიოს მოვაცილოთ მხოლოდ კლერტები, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი მდუღარე წყალი, რომ კარგად დაიფაროს და მოვხარშოთ. შემდეგ მთელ-მთელი ლობიო გადავიტანოთ საწურზე.

ნიგოზი დავნაყოთ, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ. ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი ერთად დავნაყოთ და დანაყილ ნიგოზში ავურიოთ.

გასუფთავებული, გარეცხილი ხახვი დავკეპოთ, ჩავყაროთ ქვაბში და კარაქში მოვშუშოთ. ნიგოზიან მასალას დავუმატოთ ძმარი, დანაყილი მიხაკ-დარიჩინი, გავხსნათ ლობიოს ნახარშ წვენი, დავასხათ მოშუშულ ხახვს და 10-15 წუთი ვადულოთ, მოვათავსოთ შიგ მოხარშული ლობიო და წამოდუღების შემდეგ ცეცხლიდან გადმოვდგათ. სუფრაზე მიტანის წინ ლანგარზე გადავიტანოთ, ზემოდან მოვასხათ ნიგოზიანი გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო 1 კგ; ნიგოზი 2 ჩ.ჭ; ხახვი 3-4 თავი; ნიორი 2 კბილი; ქინძი 4 ძირი; კარაქი 50 გრ; ლობიოს ნახარში წვენი 5-6 ჩ.ჭ; ძმარი 1-2 ს.კ; მიხაკი, წიწაკა, მარილი, დარიჩინი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო ცხვრის დუმით

მწვანე ლობიო, რომელიც კარგად არის მომწიფებული და შიგნით მარცვლები აქვს, დავარჩიოთ, დავამტვრიოთ 2-3 ნაწილად, გავრეცხოთ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ კარგად ფარავდეს და დავდგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება, ჩავყაროთ შიგ წვრილად დაჭრილი ცხვრის დუმა, კამა, ქინძი, რეჰანი, ნიორი, მარილი. სუფრაზე მიტანისას ზევიდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი მწვანილი.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო 1 კგ; ცხვრის დუმა 100-150 გრ; მწვანილი 3-3 ძირი; ნიორი 2 კბილი; მარილი – გემოვნებით.

მწვანე ლობიო ზეთით

მწვანე ლობიო მოხარშოთ ზემოაღნიშნული წესით, გავაციოთ, ზეთში მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევურიოთ მოხარშულ ლობიოს. წმინდად დავჭრათ ქინძი, ოხრახუში, რეჰანი, ქონდარი და მარილთან ერთად შევკმაზოთ ლობიო.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე ლობიო 1 კგ; ზეთი 100 გრ; მწვანილი 4-4 ძირი; მარილი გემოვნებით.

ამოლესილი წითელი ლობიო იმერულად

წითელი ლობიო გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქოთანში ან ქვაბში, დავასხათ ბლომად წყალი და ვხარშოთ; თუ წყალი დაიშრო დავამატოთ ადუღებული წყალი. როცა ლობიო მოიხარშება, ჩავყაროთ შიგ დაჭრილი ხახვი, ოხრახუმი, ქონდარი, დანაყილი ნიორი, წიწაკა, მარილი, დავუმატოთ ტყლაპი ან კვაწარახი, წამოვადუღოთ და კარგად ამოვლესოთ.

მ ა ს ა ლ ა: წითელი ლობიო 1 კგ; ხახვი 2 თავი; ქინძი 6 ძირი; ტყლაპი, (კვაწარახი) 50 გრ (1 ს.კ); ქონდარი, ოხრახუმი 4-4 ძირი; წიწაკა, ნიორი, მარილი – გემოვნებით.

ამოლესილი წითელი ლობიო ნიგვზით

მოვხარშოთ წითელი ლობიო, ისე როგორც ზემოთ არის აღწერილი, მხოლოდ სხვა სანელებლებთან ერთად შიგ ჩავუმატოთ დანაყილი ნიგოზი.

წითელი ლობიო ყვითელი ყვავილით (ზაფრანით)

წითელი ლობიო მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით. როცა მოხარშება, წვენი გადავწუროთ ცალკე. ხახვი დავჭრათ წვრილად, დავასხათ ზეთი და მოვხრაკოთ. დავაყაროთ მოხარშული ლობიო და მოვშუშოთ. ლობიოს ნახარში წვენი შევაზავოთ ყვითელი ყვავილით, დანაყილი მიხაკით, დარიჩინით, მარილით, წიწაკით, დავასხათ მოშუშულ ლობიოს და წამოვადულოთ. მერე კარგად ამოვლესოთ და ჩავყაროთ წვრილად დაჭრილი ქინძი.

მ ა ს ა ლ ა: ლობიო 1 კგ; ხახვი 5-6 თავი; ზეთი 0,5 ჩ.ჭ; ყვითელი ყვავილი 2 ჩ.კ; მარილი – გემოვნებით

ლობიო ნიგვზით

ლობიო მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, მხოლოდ ისე, რომ ძალიან არ ჩაიშალოს. გადავწუროთ ნახარში, დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ხმელი სუნელი, ქინძის თესლი, მარილი, წიწაკა, გავხსნათ ძმარში და ავურიოთ მოხარშულ ლობიოში ისე, რომ ლობიოს მარცვლები ძალიან არ დაიჭყლიტოს. გადავიტანოთ ლანგარზე და ზევიდან მოვაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი, წვრილად დაჭრილი ქინძი და ოხრახუმი.

მ ა ს ა ლ ა: ლობიო 1 კგ; ხახვი 2 თავი; ნიგოზი 1,5-2 ჩ.ჭ; ძმარი 0,5 ჩ.ჭ; ხმელი სუნელი 2 ჩ.კ; ქინძის თესლი 2 ჩ.კ; ოხრახუმი, ქინძი 4-4 ძირი; მარილი, ნიორი, წიწაკა – გემოვნებით..

ლობიოს გაფცქვნა

ზოგიერთ შემთხვევაში საჭიროა კერძის მომზადება გაფრცქვნილი ლობიოსაგან (მაგ. ლობიანი ხაჭაპურის გამოსაცხობად და სხვა.) ამისათვის ლობიო ჩვეულებრივად უნდა დავდგათ მოსხარშად. როგორც კი წამოდუღდება ჩავაყაროთ ერთი სუფრის კოვზი (1 კგ ლობიოზე) სოდა, მოვურიოთ და ვადუღოთ 10 წუთის განმავლობაში. გავსინჯოთ ხელით; როცა კანი დაიწყებს ხელით გაცლას, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და დავდგათ ცივი წყლის ქვეშ, თან ხელით ვსრისოთ, სანამ კანი მთლიანად არ გაეცლება. შემდეგ ჩვეულებრივად დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ.

მინდვრის წითელი ლობიო ნიახურით და პრასით

მინდვრის ლობიო ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ; როცა მზად იქნება, ჩავყაროთ შიგ საკმაოდ რაოდენობით დაჭრილი ნიახური, პრასი, მარილი და ამოვლესოთ..

მ ა ს ა ლ ა: ლობიო 1 კგ; ნიახური 100 გრ; პრასი 3-4 ძირი; მარილი – გემოვნებით.

წითელი ლობიოს კირკაჟი

ქვაბში ჩავეყაროთ ლობიო და მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით. წვენი გადავწუროთ. ლობიო გადავიტანოთ ლანგარზე, ზევიდან მოვასხათ ზეთი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუმი, მარილი.

მ ა ს ა ლ ა ; ლობიო 1 კგ; ზეთი 0,5 ჩ.ჭ; ხახვი 2 თავი; ქინძი, ოხრახუმი 4-4 ძირი.; მარილი – გემოვნებით.

წითელი ლობიოს გუფთა

მოხარშოთ ლობიო ჩვეულებრივი წესით; წვენი გადავწუროთ, დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, მარილი, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში შევინახოთ. წვრილად დაჭრილი ხახვი, დანაყილი შავი პილპილი, ახალი ქინძი, წიწაკა, დარიჩინი, მიხაკი, ყვითელი ყვავილი, ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ ლობიოში, გავაკეთოთ პატარ-პატარა გუფთები, დავაწყოთ თევშზე, თითოეული გუფთა ოდნავ ჩავაღრმავოთ, ჩავასხათ შიგ გამოხდილი ზეთი და ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუმი.

მ ა ს ა ლ ა: წითელი ლობიო 1 კგ; ნიგოზი 1,5 ჩ.ჭ; ნიორი 2 კბილი; ქინძი 4-5 ძირი; ხახვი 2-3 თავი; ყვითელი ყვავილი 2 ჩ.კ; ოხრახუმი 3 ძირი; პილპილი, მიხაკი, დარიჩინი, მარილი – გემოვნებით.

წითელი ლობიო ნიგვზით და ბროწეულით

მოხარშოთ ლობიო ჩვეულებრივი წესით ისე, რომ წყალი უნდა დაიშროს. დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი, მიხაკი, დარიჩინი, გავხსნათ ეს ყველაფერი ბროწეულის წვენში, ავურიოთ მოხარშულ ლობიოში, ისე რომ ძალიან არ აიზილოს. მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელზე და ზევიდან მოვაყაროთ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

მ ა ს ა ლ ა: ლობიო 1 კგ; ნიგოზი 2 ჩ.ჭ; ქინძი 5-6 ძირი; ნიორი 1 კბილი; ბროწეულის წვენი 0,5 ჩ.ჭ; წიწაკა, მარილი, მიხაკ-დარიჩინი – გემოვნებით.

ზეთში მოხრაკული წითელი ლობიო

ლობიო მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, წვენი გადავწუროთ. ხახვი წვრილად დავჭრათ და ზეთში მოვშუშოთ; დავაყაროთ ზედ მარილ მოყრილი ლობიო და კარგად მოვხრაკოთ.

მ ა ს ა ლ ა: წითელი ლობიო 1 კგ; ზეთი 0,5 ჩ.ჭ; ხახვი 3-4 თავი; მარილი – გემოვნებით.

წითელი ლობიო ძმრით და ზეთით

ლობიო მოხარშოთ ჩვეულებრივი წესით და წვენი გადავწუროთ. ტაფაზე ზეთში მოხარაკოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავამატოთ დანაყილი პილპილი, მარილი და ძმარი. შევაზავოთ წვრილად დაჭრილი ქინძით, პიტნით, ოხრახუშით. ადუღდება ტუ არა ჩავასხათ მოხარშულ ლობიოში, ავეურიოთ და ერთხელ კიდე წამოვადულოთ.

მ ა ს ა ლ ა: ლობიო 1 კგ; ზეთი 0,5 ჩ.ჭ; ხახვი 4-5 თავი; ძმარი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

წითელი ლობიოს საცივი

ნიგოზი დავნაყოთ, ზეთი გამოვხადოთ და ცალკე ჭურჭელში შევინახოთ.

ლობიო მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, მხოლოდ ძალიან არ უნდა ჩაიხარშოს. როცა ლობიო მზად იქნება, წვენი ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ.

ქვაბში ჩავყაროთ დაკეპილი ხახვი, დავასხათ ნიგოზიდან გამოხდილი ზეთი და კარგად მოვშუშოთ.

დავნაყოთ ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი, დავამატოთ მიხაკ-დარიჩინი, ნიგოზი, ძმარი და ერთმანეთში ავურიოთ. ყველაფერი ეს გავხსნათ ლობიოს ნახარშ წვენში, დავასხათ მოშუშულ ხახვს და 15 წუთი ვადულოთ. ჩავყაროთ შიგ მოხარშული ლობიო და ადულებისთანავე ცეცხლიდან გადმოვდგათ.

მ ა ს ა ლ ა: ლობიო 1 კგ; ნიგოზი 2 ჩ.ჭ; ხახვი 3-4 თავი; ნიორი 3 კბილი; ქინძი 5-6 ძირი, ლობიოს ნახარში 7-8 ჩ.ჭ; წიწაკა, მარილი, ძმარი, მიხაკ-დარიჩინი – გემოვნებით.

წითელი ლობიო ერბო-კვერცხით

წითელი ლობიო გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ.

ტაფაზე დავასხათ ერბო, დავყაროთ ზედ დაჭრილი ხახვი და მოვხრაკოთ. მივუმატოთ მოხარშული ლობიო, ერბო და განვაგრძოთ მოშუშვა. მოხრაკულ ლობიოს ზემოდან გადავასხათ გათქვეფილი კვერცხი და ალაგ-ალაგ ჩავჩხვლიტოთ, რომ კვერცხმა შიგნითაც გაუაროს.

მ ა ს ა ლ ა: ლობიო 1კგ; ხახვი 3-4 თავი; ერბო 150-200 გრ; კვერცხი 3-4 ცალი; მარილი გემოვნებით.

ლობიოს სალათა

მოხარშოთ თეთრი ლობიო, ხარშვის დროს დავამატოთ ზეთი, სტაფილო, ძმარი, მოვაყაროთ მარილი, ავურიოთ, გადავიტანოთ სასალათეში და გავალამაზოთ ზეთის ხილითა და დაჭრილი ხახვით.

მ ა ს ა ლ ა: ლობიო 500გრ; სტაფილო 1 ცალი; ხახვი 3 თავი; ზეთი 3 ს.კ; ძმარი 1 ს.კ; ოხრახუმი 1 ძირი; მარილი გემოვნებით; ზეთისხილი რამდენიმე ცალი.

პრასი ნიგვზით

ქვაბში ავადულოთ წყალი, ჩავყაროთ შიგ გარჩეული, კარგად გარეცხილი პრასი და მოვხარშოთ, მერე გადავწუროთ, გავაცივოთ და ხელით გავწუროთ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, სუნელი, ქინძი. გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ. დანაყილი მასალა გავხსნათ ძმარში (შეიძლება ცოტა წყალი დავუმატოთ, რომ ნიგვზის მასა სქელი არაჟნის სისქის იყოს) და შიგ სათითაოდ ამოვავლოთ პრასი, შემდეგ კი დავახვიოთ კონად და ჩიტის ბუდის ფორმა მივცეთ. დავაწყოთ თევზზე, ბუდეში ჩავაწყოთ ბროწეულის მარცვლები და მოვასხათ გამობდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა: პრასი_1 კგ; ნიგოზი – 2 ჩ.ჭ; ნიორი 2-3 კბილი; ბროწეული – 1 ცალი; სუნელი, ყვითელი ყვავილი, ქინძი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ისპანახი ნიგვზით

ისპანახი გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, დავახუროთ სახურავი და მოვხარშოთ. გადავიტანოთ საწურზე, გავაციოთ და მერე ხელით კარგად გავწუროთ. დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ქინძის თესლი, წიწაკა, მარილი, გავხსნათ ძმარში და დავასხათ ცოტა ისპანახის წვენი. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კამა, ნიახური და ყველაფერი ეს ავურიოთ დაკეპილ ისპანახში. ძმრის მაგივრად შეიძლება ვიხმაროთ ბროწეულის წვენი.

მ ა ს ა ლ ა: ისპანახი – 1 კგ; ნიგოზი – 200 გრ; ხახვი 2-3 თავი; ნიორი – 2 კბილი; მწვანელი, წიწაკა, მარილი, ძმარი – გემოვნებით.

ჭარხლის ფოთლის ფხალი

გარჩეული, გარეცხილი ჭარხლის ფოთოლი ქვაბში ჩავყაროთ, დავასხათ ცოტა ადუღებული წყალი, ქვაბს სახურავი დავახუროთ, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა მოიხარშება და შეგრილდება, კარგად გავწუროთ. დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, ქინძის თესლი, სუნელი, მარილი, გავხსნათ ძმარში, რომელსაც დამატებული ექნება ჭარხლის ფოთლის წვენი. დავაყაროთ წვრილად დაკეპილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კამა, ნიახური. აღნიშნული მასალა მოვასხათ გაწურულ და დაკეპილ ჭარხლის ფოთოლს, ხელით კარგად ავურიოთ და შესაფერი ჭურჭლით მივიტანოთ სუფრაზე.

თუ ჭარხლის ფოთოლს ნორჩი ძირები აქვს, შეგვიძლია ფოთოლთან ერთად ისიც მოვხარშოთ.

მ ა ს ა ლ ა: ჭარხლის ფოთოლი (ძირებთან ერთად) – 1 კგ; ნიგოზი – 2 ჩ.ჭ; ხახვი 2-3 თავი; მწვანილი 3-3 ძირი; ძმარი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ეკალა ტყემლით

ეკალა გავარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ და მოხარშოთ. მოხარშული ეკალა ამოვიღოთ ქვაბიდან, მოვათავსოთ ცივწყლიან ჭურჭელში (წყალი ეკალას უნდა ფარავდეს) და გავაჩეროთ შიგ 40-60 წუთი. შემდეგ ამოვიღოთ წყლიდან და კარგად გავწუროთ.

ტყემალი მოხარშოთ, გადავიტანოთ საწურზე წვენიანად და გავხეხოთ. შემდეგ ავურიოთ შიგ დანაყილი ქინძი, კამა, ომბალო, ნიორი, წიწაკა, მარილი, შევურიოთ გაწურულ ეკალას, გადავიტანოთ ლანგარზე, ზემოდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა და ისე მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა: ეკალა – 500 გრ; ტყემალი – 1 ჩ.ჭ; ქინძი 4-5 ღერი; კამა 8-10 ღერი; ომბალო – 5 ღერი; ნიორი 2-3 კბილი; წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ეკალა ნიგვზით

ეკალა გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ადუღებულწყლიან ქვაბში, მოვხარშოთ, გადავიტანოთ საწურზე. დავასხათ ზედ ცივი წყალი ისე, რომ მას კარგად ფარავდეს. გავაჩეროთ 40 წუთი. ხელით გავწუროთ. დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ომბალო, ძმარი, მარილი ავურიოთ მოხარშულ ეკალაში, დავდოთ თეფშზე და მოვყაროთ დაჭრილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა: ეკალა – 1 კგ; ნიგოზი – 1,5 ჩ.ჭ; ნიორი 2-3 კბილი; მწვანელი 3-4 ძირი; მარილი, წიწაკა, ძმარი – გემოვნებით.

ჭინჭარი ნიგვზით

გადარჩეული, გარეცხილი ჭინჭარი მოხხარშოთ, გადავიტანოთ თუშფალანგზე, რომ წყლიდან დაიწრიტოს. ნიგოზი და მარილი კარგად დავნაყოთ, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ავურიოთ მოხარშულ ჭინჭარში.

სატაცური ნიგვზით

სატაცური დავარჩიოთ, მოვამტვრიოთ ხმელი ძირები, წყალში გავრეცხოთ და მოვხარშოთ მარილწყალში. შემდეგ ხელით გავწუროთ. ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, ქინძი კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ძმარში და ავურიოთ სატაცურში.

მ ა ს ა ლ ა: სატაცური – 1 კგ; ნიგოზი – 1,5 ჩ.ჭ; ნიორი – 2-3 კბილი; ქინძი 3-4 ძირი; მარილი, წიწაკა, ძმარი – გემოვნებით.

ბალბა

გასუფთავებული ბალბა კარგად გავრეცხით და წვრილად დავჭრათ. ჩავყაროთ ადუღებულ წყალში და მოვხარშოთ. წყალი გადავწუროთ, ბალბაში ავურიოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუმი, კამა, შავი პილპილი ან წიწაკა და მარილი. ზემოდან მოვაყაროთ ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა: ბალბა – 1 კგ; ხახვი – 200 გრ; მწვანელი 4-4 ძირი; ბროწეული – 1 ცალი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ბალბა ნიგვზით

ბალბა გავარჩიოთ, გავრეცხოთ და მოვხარშოთ. ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი კარგად დავნაყოთ. გავხსნათ ბალბის წვენში და ავურიოთ შიგ დაკეპილი ბალბა.

მ ა ს ა ლ ა: ბალბა – 1 კგ; ნიგოზი – 1 ჩ.ჭ; ნიორი 1-2 კბილი; ქინძი, წიწაკა, მარილი-გემოვნებით.

კომბოსტო ნიგვზით

კომბოსტო სათითაო ფოთლებად დავარჩიოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავსხათ მდულარე წყალი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და მოვხარშოთ. მერე ამოვიღოთ, გავაცივოთ და ხელით გავწუროთ.

ნიგოზი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა), მარილი კარგად დავნაყოთ, ნიგვზიდან გამოვადინოთ ზეთი და ცალკე შევინახოთ. დანაყილი ნიგოზი გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუმი, კამა, ომბალო. ავიღოთ კომბოსტოს ფურცლები სათითაოდ, თითოეულში გავახვიოთ მომზადებული ნიგვზის სატენი (პატარ-პატარა ტოლმების მსგავსად), დავალაგოთ თეფშზე და ზევიდან მოვასხათ ნიგვზიდან გამოწურული ზეთი.

ეს ფხალი შეიძლება მომზადდეს მეორენაირადაც.

მოხარშული კომბოსტოს ფოთლები დავჭრათ წვრილად, ავურიოთ ნიგვზის სატენში, გადავიტანოთ ლანგარზე და ზევიდან მოვასხათ ნიგვზიდან გამოწურული ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა: კომბოსტო – 1 კგ; ნიგოზი – 1,5 ჩ.ჭ; ნიორი 2-3 კბილი; მწვანილი 3-3 ძირი; წიწაკა, მარილი, ძმარი – გემოვნებით.

წითელი პამიდორი ნიგვზით

ახალი, საღი პამიდორები გავრეცხოთ ცივ წყალში, დავჭრათ თითოეული (ნივრის კბილების მსგავსად) 6 ან 8 ნაწილად და მოვათავსოთ შესაფერის ღრმა ჭურჭელში. წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა), სუნელი. გავხსნათ ცოტა ძმარში, დავამატოთ მარილი გემოვნებით და წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი, ოხრახუმი, ქინძი, კამა. აღნიშნული მასალა დავასხათ დაჭრილ პამიდორს და ნელა ავურიოთ. სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა: პამიდორი – 0,5 კგ; ნიგოზი – 3/4 ჩ.ჭ; ნიორი 1-2 კბილი; მწვანელი 3-3 ძირი; ძმარი, სუნელი, ზაფრანა, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე პამიდორი ნიგვზით

სიმწიფეში შესული, საღი მწვანე პამიდორები გავრეცხოთ კარგად და დავჭრათ სიგანეზე, რგოლებად. ჩავყაროთ მდულარე წყალში და გავთუთქოთ (2-5 წუთი ვადულოთ). ამოვალაგოთ წყლიდან და კარგად გავწუროთ (საწურზე), ისე რომ წყალი არ შეჰყვეს. დავალაგოთ ლამაზად ლანგარზე და ზევიდან გადავასხათ ნიგვზის საწებელი, რომელიც ასე მზადდება; წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი, სუნელი, ომბალო, მარილი. გავხსნათ ცოტა ძმარში, დავამატოთ წმინდად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კამა და კარგად ავურიოთ. თუ სქელია, დავამატოთ ადუღებული ცივი წყალი.

მ ა ს ა ლ ა: მწვანე პამიდორი – 1 კგ; ნიგოზი – 1,5 ჩ.ჭ; ნიორი 2-3 კბილი; ხახვი 2-3 თავი; მწვანილი 4-4 ძირი; ძმარი, სუნელი, ზაფრანა, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი ხახვი ნიგოზით

ხახვი გავასუფთავოთ, დავალაგოთ ტაფაზე და შევდგათ ცხელ აირღუმელში, როდესაც ხახვი შეწითლდება და დარბილდება, გადმოვიღოთ, დავჭრათ რგოლებად და დავალაგოთ ლანგარზე.

წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი, სუნელი; გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წმინდად დაჭრილი მწვანელი – ქინძი, კამა, პიტნა, მარილი, ბროწეულის მარცვლები და ისე ავურიოთ. ყველაფერი ეს მოვასხათ დაჭრილ ხახვს, ზემოდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი კამა და ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა: ხახვი – 0,5 კგ; ნიგოზი – 1 ჩ.ჭ; ბროწეული – 1 ცალი; ნიორი – 2-3 კბილი; მწვანელი 3-3 ძირი; ძმარი, ზაფრანა, სუნელი, მარილი – გემოვნებით.

მოხარშული კარტოფილი ნიგვზით

კარტოფილი მოვხარშოთ, გავფრცქვენათ, დავჭრათ სიგრძეზე ან ოთხკუთხედ ნაჭრებად და მოვათავსოთ ღრმა ჭურჭელში. დავყაროთ ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწაკა, ზაფრანა, გავხსნათ ძმარში, ავურიოთ შიგ დაკეპილი ხახვი, კამა, ქინძი, ოხრახუმი. ეს მასალა გადავასხათ მოხარშულ კარტოფილს, ფრთხილად ავურიოთ; ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუმი, კამა და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა: კარტოფილი – 1 კგ; ხახვი – 2 თავი; ნიგოზი – 2 ჩ.ჭ; ნიორი – 3 კბილი; ძმარი, მწვანელი, ზაფრანა, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ტკბილი წიწაკა ნიგვზით

მწვანე, ტკბილი წიწაკა ჩავყაროთ მდუღარეწყლიან ქვაბში და მოვხარშოთ. როცა შეგრილდება, წიწაკა გავწუროთ. წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, სუნელი, ზაფრანა, მარილი, გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუმი. ამ მასალაში ავურიოთ გაწურული, მოხარშული წიწაკა. მოვათავსოთ თეფშზე, ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუმი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ბოლოკის ფოთლის ფხალი

გადარჩეული, გარეცხილი ბოლოკის ფოთოლი ქვაბში ჩავყაროთ, დავასხათ ცოტა მდუღარე წყალი და მოხარშოთ. მოხარშული ბოლოკის ფოთოლი შევავრილოთ და შემდეგ ხელით გავწუროთ.

ნიგოზი დავნაყოთ ნიორთან და ზაფრანასთან ერთად, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე შევინახოთ. დანაყილი ნიგოზი გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი, დანაყილი ქინძი, კარგად ავურიოთ და მიღებულ ნიგოზის მასალაში ავურიოთ მოხარშული, გაწურული ბოლოკის ფოთოლი. მომზადებული ფხალი მოვათავსოთ შესაფერის ჭურჭელზე და ზემოდან მოვასხათ ნიგოზიდან გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა: ბოლოკის ფოთოლი – 1 კგ; ნიგოზი – 2 ჩ.ჭ; ნიორი 3-4 კბილი; წიწაკა, ქინძი, ზაფრანა, ხახვი, ძმარი, მარილი – გემოვნებით

ყვავილოვანი კომბოსტოს ფხალი

ყვავილოვანი კომბოსტო დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავდოთ მდუღარე მარილწყალში და მოვხარშოთ, გადავწუროთ და გავაციოთ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ზაფრანა, მარილი. ნიგოზიდან გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე შევინახოთ. ნიგოზიანი მასალა გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუმი და ავურიოთ მოხარშულ კომბოსტოში. მოვათავსოთ თევზზე, ზევიდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი და დარჩეული ბროწეული.

მ ა ს ა ლ ა: ყვავილოვანი კომბოსტო – 1 კგ; ნიგოზი – 1,5 ჩ.ჭ; ნიორი 2-3 კბილი; მწვანილი 3-3 ძირი; წიწაკა, მარილი, ზაფრანა – გემოვნებით.

ჭარხალი ნიგვზით

ჭარხალი კანიანად გავრეცხოთ, მოხარშოთ ან შევწვათ. გავაცალოთ კანი და დავჭრათ წვრილ ნაჭრებად. ნიგოზი, მარილი, ნიორი, წიწაკა ერთად დავენაყოთ, გავხსნათ ძმარში, ავურიოთ შიგ დანაყილი ქინძი და მოხარშული ჭარხალი. გადავიტანოთ თევზზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ,

მ ა ს ა ლ ა: ჭარხალი – 1 კგ; ნიგოზი – 2 ჩ.ჭ; ნიორი – 2 კბილი; მწვანილი 3-3 ძირი; ძმარი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

მინდვრის ნაკრები ფხალი ნიგვზით

მინდვრის სხვადასხვა სახის ფოთლოვანი ფხალი – ბალბა, ჭინჭარი, თიკნისყურა, ქათანაცარა, ჩიტისთავა და სხვა გავარჩიოთ, გავრეცხოთ ცივ წყალში, ჩავყაროთ მდუღარე მარილწყლიან ქვაბში და მოვხარშოთ; მოხარშვის შემდეგ გავწუროთ, კარგად დავკეპოთ და მოვათავსოთ რაიმე შესაფერ ქურჭელზე.

წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ახალი, ქინძი, გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ დაჭრილი მწვანე ხახვი, ოხრახუში, კამა. კარგად ავურიოთ ფხალში, ზემოდან მოვაყაროთ წვრილად დაკეპილი მწვანელი. ასეთი წესით მომზადებული გაზაფხულის ნაკრები ფხალი მშრალი არ უნდა იყოს.

მ ა ს ა ლ ა: ნაკრები ფხალი – 1 კგ; ნიგოზი – 1 ჩ.ჭ; ნიორი 1-2 კბილი; მწვანელი, ძმარი, მარილი – გემოვნებით.

დანდური

ახალ, ქორფა დანდურს მოვაცილოთ მაგარი ღეროები, გავრეცხოთ ცივ წყალში, ჩავდოთ მდულარე მარილწყლიან ქვაბში და მოვხარშოთ. შემდეგ გავაგრილოთ, გავწუროთ, მოვათავსოთ შესაფერის ჭურჭელში და შევაზავოთ ღვინის ძმარში გახსნილი დანაყილი ნივრით, ახალი ქინძითა და მარილით. სურვილისამებრ შეიძლება მოვასხათ ცოტა ზეთი (უმჯობესია ნიგვზის ან ზეთუნის ზეთი).

მ ა ს ა ლ ა: დანდური – 0,5 კგ; ნიორი 3-4 კბილი; ძმარი, მარილი, ზეთი, ქინძი – გემოვნებით.

ღანძილი

ქორფა ღანძილი გავარჩიოთ, გავრეცხოთ ცივ წყალში, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ ადუღებული წყალი და ვხარშოთ.. 5-10 წუთი დუღილის შემდეგ გადავწუროთ საწურზე, გადავავლოთ ცივი წყალი და ერთი საათით ჩავყაროთ ცივ წყალში. გავწუროთ კარგად და შევაზავოთ ღვინის ძმარში გახსნილი, დანაყილი ახალი ქინძითა და მარილით. ზევიდან მოვასხათ ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა: ღანძილი – 0,5 კგ; ზეთი – 30 გრ; ქინძი, მარილი, ძმარი – გემოვნებით.

სატაცური ნიგვზით

ტყის ან მინდვრის მწვანე, ახალი სატაცური დავარჩიოთ, მოვამტვრიოთ ხმელი ძირები, წყალში გავრეცხოთ და მოვხარშოთ მარილწყალში. წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, ქინძი, გავხსნათ ძმარში და ავურიოთ მოხარშულ გაწურულ სატაცურში.

მ ა ს ა ლ ა: სატაცური – 1 კგ; ნიგოზი – 1,5 ჩ.ჭ; ნიორი 2-3 კბილი; ძმარი, ქინძი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

არჯაკელი ნიგოზით

არჯაკელს მოვამორთოთ გაშლილი ფოთლები, მოვამტვრიოთ ხმელი ძირები, ჩავყაროთ მარილწყალში და მოვხარშოთ. ხარშვის დროს ჩავყაროთ დანაყილი ნიგოზი და დაჭრილი ქინძი.

მ ა ს ა ლ ა: არჯაკელი 5-6 ცალი; ნიგოზი – 0,5 ჩ.ჭ; ქინძი 3-4 ძირი; მარილი – გემოვნებით.

სვინტრი

ნორჩი, გაუმღეული სვინტრი გავრეცხოთ და ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ. მოხარშვის შემდეგ გამოვწუროთ წყალი და შევაზილოთ დანაყილი ნიგოზი – გახსნილი ძმარში და წვრილად დაჭრილი ქინძი.

მ ა ს ა ლ ა: სვინტრი – 1 კგ; ნიგოზი – 1 ჩ.ჭ; ქინძი 4-5 ძირი; ძმარი, მარილი – გემოვნებით.

ჭარხალი კამით

ჭარხალი გავრეცხოთ და გავფრცქვნათ. ჭარხლის თავი დავჭრათ ჯერ რგოლებად, შემდეგ სიგრძეზე. დავჭრათ ხახვი, გავაცხელოთ ზეთი და მოვხრაკოთ შიგ ხახვი.

ჭარხალს დავამატოთ დანაყილი ქინძი, მარილი, პილპილი, ძმარი და წითელი ღვინო. ქვაბს დავახუროთ სახურავი და ვშუშოთ 20-30 წუთი. ბოლოს დავამატოთ დაჭრილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა: ჭარხალი – 400 გრ; ხახვი – 2 თავი; წითელი ღვინო – 5 ს.კ; ზეთი – 2 ს.კ; ძმარი – 1 ს.კ; ქინძის თესლი, პილპილი, მარილი, კამა – გემოვნებით.

პრასი სტაფილოთი

პრასი დავჭრათ 2-3 სმ სიგრძის ნაწილებად და მოვშუშოთ 15 წუთის განმავლობაში ზეთში.

დავამატოთ მრგვლად დაჭრილი სტაფილო და დაბალ ცეცხლზე გავაგრძელოთ მოშუშვა სტაფილოს დარბილებამდე.

ბოლოს დავამატოთ ტომატი, მარილი და შავი პილპილი გემოვნებით.

მ ა ს ა ლ ა: პრასი – 500 გრ; სტაფილო – 500 გრ; ტომატი 2-3 ს.კ; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

კომბოსტოს კატლეტი

კომბოსტო დავაცალკეოთ სათითაო ფურცლებად, გავრეცხოთ, დავჭრათ წვრილად, ჩავყაროთ ქვაბში. დავასხათ რძე, დავაყაროთ მარილი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვშუშოთ, სანამ მზად არ იქნება. მოშუშულ კომბოსტოში თანდათანობით ჩავყაროთ თავნაფქვი ბურღული, თან სულ ვურიოთ და გავაგრძელოთ შუშვა 10-15 წუთი. შევაგრილოთ, დავამატოთ გათქვეფილი კვერცხის გული.

მომზადებული მასალიდან გავაკეთოთ კატლეტები. ამოვავლოთ დანაყილ ორცხობილაში და ორივე მხრიდან შევწვათ ერბოში. მაგიდაზე მივიტანოთ კვერცხის ან არაჟნის საწებელთან ერთად.

თავნაფქვი ბურღულის მაგივრად შეგვიძლია ვიხმაროთ იმავე რაოდენობის პურის ფქვილი, მხოლოდ ხმარების წინ ფქვილი ცოტა უნდა მოვშუშოთ.

მ ა ს ა ლ ა: კომბოსტო – 1 კგ; ცხიმი 2-3 ს.კ; რძე – 1/2½ ჩ.ჭ; კვერცხის გული – 1 ცალი; თავნაფქვი ბურღული – 4 ს.კ; დანაყილი ორცხობილა 2-3 ს.კ; მარილი – გემოვნებით.

ყაბაყი მწვანილებით

ავიღოთ ქორფა ყაბაყი, არ გავფცქვანათ, გავრეცხოთ და ჩავშუშოთ ცოტა ზეთთან ერთად. ცალკე მოვშუშოთ ზეთში ხახვი, დავამატოთ ცოტა წყალი და ვშუშოთ, სანამ ხახვი არ დარბილდება. როცა ხახვი მოიხრაკება, შევურიოთ ყაბაყს, დავამატოთ ცოტა წყალი, მწვანილი, მარილი, ნახევარი ლიმონის წვენი და შევდგათ აირლუმელში. სუფრაზე მიიტანება შეგრილებული.

მ ა ს ა ლ ა: ყაბაყი – 1 კგ; ზეთი – 2 ს.კ; ხახვი – 2 თავი; ოხრახუმი, კამა 2-2 ძირი; მარილი – გემოვნებით.

ყაბაყი კარტოფილით

გავფცქვინათ ყაბაყი და კარტოფილი დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. მოვხარშოთ კვერცხი მაგრად. თიხის ჭურჭელს წავუსვათ ცხიმი. ჩავალაგოთ კარტოფილი, შემდეგ ყაბაყი, მერე ისევ კარტოფილი, შემდეგ დაჭრილი მოხარშული კვერცხი, დაფხვნილი ყველი, წვრილად დაჭრილი მწვანილი, ისევ კარტოფილი, ყაბაყი, კვერცხი. ზემოდან მოვასხათ მარილიანი რძე, ისე რომ მან დაფაროს ბოსტნეული. დავადოთ კარაქის რამოდენიმე პატარა ნაჭერი, შევდგათ აირღუმელში და გავაჩეროთ სანამ კარტოფილი და ყაბაყი არ მოიხარშება.

მ ა ს ა ლ ა: ყაბაყი – 3 ცალი; კარტოფილი – 300 გრ; კვერცხი – 2 ცალი; დაფხვნილი ყველი – 1 ს.კ.; მწვანილი – 1 ჩ.კ; რძე – 2 ჩ.ჭ; კარაქი – 100 გრ; მარილი – გემოვნებით.