HALİSE (BİTLİS)

https://www.kulturportali.gov.tr

Halise yemeği genellikle bayram düğün günlerinde yapıldığı için malzeme olarak günün anlamına göre yapılır;
Düğünlerde : Misafir durumuna göre üç Oğlak veya kuzu eti oranına göre döğme(Yarma) ve tere yağı, tuz
Bayramlarda : Bayramlarda genellikle bir kuzu eti tercih edilir, et oranına göre döğme(Yarma) ve tere yağı, tuz

Düğün ve bayram günlerinde Et temizlenir kemikleri ayıklanır ve hafiften haşlanır, döğme temizlendikten sonra haşlanan et ile birlikte büyük bir toprak küp kabına konur ve tandır içine konularak tandırın etrafı küpün ağzı açık kalacak şekilde kapatılır ve küpün içine buluna dövme ve et su eklenerek pişirilir pişirilme esnasında sürekli et ve döğme karıştırılır ve yaklaşık pişme süresi 3 veya dört saat sürmektedir. Pişirilen halise yemeğinin üzerine pul biberli tereyağlı sos yapılarak servise hazır hale getirilir. Evlerde ise halise evin mevcuduna göre dövme, Kuzu eti ve Tavuk eti kullanılır genellikle bakır kablar içinde aynı işlemler yapılarak ve servise hazır hale getirilir.

© lezzetler.com tarif no:116389 • adı:Halise (Bitlis) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:04