



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HALİSE (AĞRI)

Ömür Akkor

Herise, keşkek, aşur ve daha birçok adı var. Bu yöredeki ismi Halise. Buğday ve kuzu eti bakır kazanda gecedan fırına konuluyor. Sabaha fırından çıkartılan kazan içindeki malzemeler ahşap tokmakla dövülmeye başlanıp helme helme olması sağlanıyor. Üzerine de yakılmış sarı yağ. Her bölgede ete, yağa, yapan kişinin maharetine göre ayrı lezzetleniyor.

---

© lezzetler.com tarif no:122249 • adı:Halise (Ağrı) • gönderen:asıksurat • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:20