



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HALİSE (AĞRI)

500 gram aşurelik buğday

500 gram kuşbaşı et

1 su bardağı nohut

Tereyağı

Tuz

Karabiber

Pul biber

Buğdayı ve nohudu bir gece önceden ayrı ayrı kaselerde suya koyun. Ertesi gün etleri, buğdayı, nohudu, tuzu ve karabiberi düdüklü tencereye alın. Üzerini 4-5 parmak geçecek kadar su ekleyin. Kapağını kapatıp 2 saat kadar haşlayın. Buğdaylar yumuşayıp erimeye başladığında ocaktan alıp tahta kaşıkla ezin. Üzerine tereyağında yakılmış pul biber gezdirip servis edin.

