



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALİSE (AĞRI)

Den (Döğme) ve kuzu etini ateşe konularak uzun süre kaynatılıp denin ve etin erimesi sağlanır. Servis yapmadan önce üzerine tuz ve tereyağı dökülür.

Not: Başka yörelerde keşkek olarak adlandırılan bu yemek Ağrı'da halise olarak bilinir