İNCİR İLENDİSİ (KAHRAMANMARAŞ)

https://www.kulturportali.gov.tr

Şeker ya da üzüm pekmezi
Kurutulmuş incir
Limon suyu
Su

İncirin her biri 4-5 parçaya bölünür. Pekmezin kaynatma işlemi yapılırken, pekmez kıvama gelmeden (su ve şeker kaynadıktan sonra) incir eklenir. İncir suyunu çekene kadar pişirilir ve dibi tutmasın diye karıştırılır. Kıvama gelinceye dek 3-4 gün güneşte bekletilir ve genellikle cereh ya da yayıklarda saklanır. Organik reçel olarak tüketilir. Karpuz kabuğuyla da uygulama yapılabilir. Öneriler: İlendinin üzüm pekmezi ile yapılanı daha doğal ve besleyicidir. İlendide kullanılan karpuzun yeşil ile kırmızı arasındaki beyaz kısmı kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:116203 • adı:İncir İlendisi (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:47