



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İLENDE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

İlende siyah pekmezden yapılan bir tür reçeldir.
Şıra zamanından önce kavun ve karpuz kabukları kurutulur. (Kavun ve karpuz kabuklarının yeşil kısımları soyularak atılır. Geriye kalan etli kısım kurutulur.)

Yeterince pekmez bir tencereye alınır. Üzerine su konup karıştırılarak sıvılaştırılır. Ocaga alınarak kaynatılır. Kurutulmuş karpuz ve kavun kabukları küçük küçük doğranır. Tahıldak denilen olgunlaşmamış incir kurularıyla birlikte bir tencereye konarak yumuşayınca dek haslanır. Suyu süzildükten sonra tahıldakların ağzları bir bıçakla dilinir ve haslanmış malzemeler kaynamakta olan pekmez tenceresine alınır. (İstenirse ilendeye taze üzüm hetifleri de konabilir.) 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Soguduktan sonra kıvamına bakılır: Reçel kıvamından daha sıvı ise bir iki gün güneşe konur. Kıvamına gelen ilende kavanozlara doldurulur.

Not: İlende sabah kahvaltılarında yendiği gibi, tarhana çorbasının yanında da yenir. İlende yalnızca tahıldakla yapılırsa [zoklama](#) adını alır.