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 yesil kısımları soyularak atılır. Geriye kalan etli kısım kurutulur.)

Yeterince pekmez bir tencereye alınır. Üzerine su konup karıstırılarak sıvılastırılır. Ocaga alınarak kaynatılır.
Kurutulmuş karpuz ve kavun kabukları küçük küçük dogranır.
Tahıldak denilen olgunlasmamış incir kurularıyla birlikte bir tencereye konarak yumusayıncaya dek haslanır.
Suyu süzüldükten sonra tahıldakların agızları 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 günese konur.
Kıvamına gelen ilende kavanozlara doldurulur.

Not: İlende sabah kahvaltılarında yendigi gibi, tarhana çorbasının yanında da yenir. İlende yalnızca tahıldakla yapılırsa ?zoklama? adını alır.

© lezzetler.com tarif no:95079 • adı:İlende (Kahramanmaraş) • gönderen:Ebruli • indirme tarihi:19.05.2024 - 00:41