



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SEKLİ



4 Adet yumurta
2 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı şeker
2,5 Su bardağı un
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
1 Paket vanilya
Yarım kg. kiraz
Kirazı pişirmek için yarım su bardağı şeker
Şerbeti için;
3,5 Su bardağı kiraz suyu
2,5 Su bardağı toz şeker

- # Kirazların çekirdekleri çıkartılır, üzerine yarım su bardağı toz şeker ve 4 su bardağı su eklenir. Orta ateşte kirazlar hafif kabarana kadar pişirilir.
- # Kirazın tanelerinin suyunun akması için süzgece alınır, suyu şerbet olarak kullanılmak üzere bekletilir.
- # Çukur bir kapta yumurta ve 1 çay bardağı toz şeker çırpılır. Üzerine yoğurt, sıvıyağ, elenmiş un, kabartma tozu, vanilya konur pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Karışıma en son suyu iyice süzülmüş kiraz taneleri eklenir, kaşıkla kirazlar zedelenmeden karıştırılır, bolca yağlanmış orta büyüklükte bir fırın tepsisine dökülür.
- # Tepsi soğuk fırına verilir. Fırın 180 dereceye ayarlanır. Tatlının üzeri kıpkırmızı olana kadar pişirilir. (45 - 50 dakika)
- # Bu arada şerbet hazırlanır. Kirazların kaynatıldığı sudan alınır, üzerine 2,5 su bardağı toz şeker eklenir. Orta ateşte biraz kıvam alana kadar pişirilir, ılımaya bırakılır.
- # Pişen tatlı fırının kapağı açık olarak, fırında ılıması için bekletilir.
- # Ilık tatlıya, ılık şerbet dökülür. En az 4 saat dinlendirildikten sonra, kara kare keserek servis tabaklarına alınır.

Not: Sekli, kirazları ile ünlü Ankara'nın bir beldesidir.