



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Sekli

Sekli



4 Eier
2 Gläser Joghurt
1 Glas Öl
1 Teeglas Zucker
2 ½ Gläser Mehl
1 KL Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
½ kg Kirschen
Zum kochen der Kirschen ½ Glas Zucker
Für die Füllung:
3 ½ Gläser Kirschsafft
2 ½ Gläser Zucker

- # Die Kirschen entkernen und mit einem ½ Glas Zucker bestreuen und 4 Gläser Wasser einfüllen. Auf mittlerer Hitze köcheln bis sie leicht aufgehen.
- # Damit das Wasser abtropfen kann die Kirsche in einen Sieb umfüllen, die Flüssigkeit auffangen und als Sirup verwenden.
- # In einer tiefen Schale Ei und einen Teeglas Zucker schlagen. Joghurt, Öl, gesiebt Mehl, Backpulver und Vanillezucker einfüllen und zu einer glatten Masse kneten.
- # Als letztes die gut abgetropften Kirschen hinzugeben und mit dem Löffel die Kirschen unterrühren ohne sie zu zerdrücken und in ein reichlich eingöltes mittelgrosses Backblech einfüllen.
- # Das Backblech in den kalten Backofen schieben. Den Backofen auf 180 Grad einschalten und die Süßspeise goldbraun backen (45-50 Minuten).
- # Währenddessen den Sirup zubereiten. Von der Kirschflüssigkeit etwas entnehmen und 2 ½ Gläser Zucker hinzugeben. Bei mittlerer Hitze kochen und nach dem es die gewünschte Konsistenz hat vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # Die Süßspeise im Backofen mit geöffneter Tür abkühlen lassen.
- # Auf die lauwarme Süßspeise den Sirup übergießen. Mindestens 4 Stunden ruhen lassen und anschliessend quadratisch zuschneiden und in Servierteller legen.

Tipp: Sekli ist eine Region Ankaras, die für seine Kirschen bekannt ist.