



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Sekli

Sekli



4 huevos
2 vaso de yogur
1 taza de aceite vegetal
1/3 vaso de azúcar granulada
2+1/2 vaso de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
1 paquete de vainilla
500 gramos cerezas

Para cocinar las cerezas;
1/2 vaso de azúcar granulada

Por Jarabe;
3+1/2 vaso de jugo de cereza
2+1/2 vaso de azúcar granulada

- # Quitar las semillas de las cerezas, añadir 1/2 vaso de azúcar granulada y 4 tazas de agua sobre él. Cocine a fuego medio hasta que las cerezas crecen un poco.
- # Ponga las cerezas en un colador para obtener su jugo, jugo de descanso a su uso como jarabe.
- # Poner el huevo y 1 / 3 taza de azúcar granulada en un tazón de profundidad, y en bata. Añadir el yogur, aceite vegetal, harina cernida, polvo de hornear y la vainilla en él, y mezclar a suavizar.
- # Añadir el drenado cerezas en la mezcla, por último, sin agitar la maceración de cerezas, vierta la mezcla en un tamaño mediano bandeja de hornear engrasada.
- # Coloque la bandeja en el horno frío. Ajuste el calor a 180 C. Hornear hasta que la superficie del postre se convierte en totalmente roja. (Por unos 45 - 50 minutos)
- # Preparar el jarabe mientras tanto. Añadir 2+1/2 vaso de azúcar granulada en el zumo de cereza. Cook, a fuego medio hasta que la mezcla llega a una baja consistencia.
- # Gira del horno y abrir sus puertas, y dejar que el postre se enfríe en el horno.
- # Vierta el jarabe de tibia en todo el postre tibio. Después de descansar, durante 4 horas como mínimo, cortadas en cuadrados y servir.

Nota: Sekli es una de las ciudades de Ankara, que es famoso por sus cerezas.