



Sekli

Sekli



4 œufs
2 tasses de yaourt
1 tasse d'huile végétale
1 tasse à thé de sucre
2,5 tasses de farine
1 cuillère à café de levure chimique
1 paquet de vanille
½ kg. De cerise
Une demi-tasse de sucre pour la cuisson des cerises
Pour le sirop ;
3,5 tasses de jus de cerise
2,5 tasses de sucre granulé

- # Sortez les noyaux des cerises. Rajoutez ½ tasse de sucre et 4 tasses d'eau. Laissez cuire les cerises à moyenne température jusqu'à qu'elles gonflent.
- # Prenez les cerises sur un filtre, laissez attendre pour utiliser l'eau qui sort dans la préparation du sirop.
- # Mélangez dans un bol, les œufs et le sucre. Rajoutez du yaourt, de l'huile, de la farine, de la levure chimique et de la vanille puis mélangez pour obtenir un mélange pur et lisse.
- # Rajoutez enfin les cerises puis mélangez avec une cuillère sans détériorer les cerises. Versez dans un plat de cuisson entièrement huilé.
- # Placez le plat au four froid. Réglez le four à 180 degrés et laissez cuire jusqu'à que la surface du dessert devient rouge. (45-50 minutes)
- # Pendant ce temps, préparez le sirop. Prenez du liquide où les cerises ont été bouillies. Rajoutez 2,5 tasses de sucre granulé. Laissez cuire à moyenne température puis laissez refroidir.
- # Laissez refroidir le dessert dans le four ouvert.
- # Versez sur le dessert tiède, du sirop tiède. Laissez reposer pendant 4 heures puis coupez en carré et servez.

N-B: Sekli est une commune d'Ankara.