Sekli

Sekli

4 uove
2 bicchieri di yogurt
1 bicchiere d'olilo vegetale
1 cucchiaino di zucchero
2,5 bicchieri di farina
1 cucchiaino di lieto polverante
1 bustina di vaniglia
Mezzo kg. di ciliegie
Mezzo bicchiere di zucchero per cucinarsi le ciliegie
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri succo di ciliegie
2,5 bicchieri di zucchero polverato

Si fanno uscire i semi delle ciliegie. Sopra si aggiungono mezzo bicchiere di zucchero polverato e 4 bicchieri d'acqua. Si cucinano sul fuoco medio finchè le ciligie si gonfiano per un pò.
Poi le ciliegie si mettono nello filtro per farsi uscire l'iquido. Liquido delle ciliegie si mettono ad una parte per usare nela preparazione di sciroppo.
In una piattina profonda si miscelano uova e 1 bicchierino di zucchero polverato. sopra si aggiungono yogurt, olio vegetale, farina setacciata, lievito polverante e vaniglia. Cosi si avra una miscelata perfetta.
L'ultimamente si aggiungono le ciliegie filtrate. Si miscelano senza darsi fastido alle ciliegie. Poi si svuota la miscelata in un vassoio oliato.
Vassoio si mette nel forno freddo. Poi il forno si regola a 180 gradi . Si cucina finchè la sopra del dolce diventa bene rosso. . (45 - 50 minuti)
In questo momento si prepara lo sciroppo , si prende l'iquido delle ciligie, sopra si aggiunge 2,5 bicchiere di zucchero polverato , si cucina sul fuoco medio appena prende la coerenza , dopo si lascia afrescare.
Il dolce cucinato si lascia nel forno aperto e spento per frescarsi un po .
Nel dolce fresco si mette lo sciroppo fresco. Dopo ha riposato per 4 ore si tagliano in qudrato e si prendono nel piatto da servire, si servirsi.

Nota: Sekli èd una zona d'Ankara che famosa con le ciliegie.