



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Секли Sekli



4 яйца
2 стакана несладкого йогурта
1 стакан растительного масла
0,5 стакана сахарного песка
2,5 стакана муки
1 чайная ложка разрыхлителя для муки
1 пакет (5 гр) ванилина
0,5 кг спелой черешни
0,5 стакана сахарного песка (для приготовления сиропа)
Для сиропа:
3,5 стакана черешневого сока
2,5 стакана сахарного песка

Черешню вымыть, очистить от косточек, положить в кастрюлю, залить сверху 4 стаканами воды, добавить 0,5 стакана сахарного песка. Варить на среднем огне, пока черешня не всплывет на поверхность.

Черешню выложить в друшлаг, дать стечь соку. Оставшийся в кастрюле сок будет использован для приготовления сиропа.

В глубокой посуде взбить 1 яйцо и 0,5 стакана сахарного песка. Добавить йогурт, растительное масло, просеянную муку, разрыхлитель, ванилин. Размешать до однородного состояния.

Туда же добавить черешню, аккуратно размешать ложкой не сдавливая ягоды. Средний по размеру противень смазать маслом, выложить туда полученную смесь.

Поставить противень в неразогретый духовой шкаф. Готовить при температуре 180С пока верх не подрумянится (примерно 45-50 минут).

В это время приготовить сироп. В находящийся в кастрюле черешневый сок добавить 2,5 стакана сахарного песка. Готовить на среднем огне до небольшого загустения, снять с огня и оставить остывать.

Когда сладость будет готова, не вынимая ее, оставить остывать при открытой дверке в духовом шкафу.

На еще теплую сладость вылить теплый сироп и оставить пропитываться на 4 часа. Затем разрезать на квадратные части и выложить на сервисную тарелку.

«Секли» - местечко в Анкаре, знаменитое своей черешней.