



## 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 всплынет 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.