



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

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 180C 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.