SEKLİ

4 Adet yumurta
2 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı şeker
2,5 Su bardağı un
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
1 Paket vanilya
Yarım kg. kiraz
Kirazı pişirmek için yarım su bardağı şeker
Şerbeti İçin;
3,5 Su bardağı kiraz suyu
2,5 Su bardağı toz şeker

Kirazların çekirdekleri çıkartılır, üzerine yarım su bardağı toz şeker ve 4 su bardağı su eklenir. Orta ateşte kirazlar hafif kabarana kadar pişirilir.
Kirazın tanelerinin suyunun akması için süzgece alınır, suyu şerbet olarak kullanılmak üzere bekletilir.
Çukur bir kapta yumurta ve 1 çay bardağı toz şeker çırpılır. Üzerine yoğurt, sıvıyağ, elenmiş un, kabartma tozu, vanilya konur pürüzsüz bir karışım elde edilir.
Karışıma en son suyu iyice süzülmüş kiraz taneleri eklenir, kaşıkla kirazlar zedelenmeden karıştırılır, bolca yağlanmış orta büyüklükte bir fırın tepsisine dökülür.
Tepsi soğuk fırına verilir. Fırın 180 dereceye ayarlanır. Tatlının üzeri kıpkırmızı olana kadar pişirilir. (45 - 50 dakika)
Bu arada şerbet hazırlanır. Kirazların kaynatıldığı sudan alınır, üzerine 2,5 su bardağı toz şeker eklenir. Orta ateşte biraz kıvam alana kadar pişirilir, ılmaya bırakılır.
Pişen tatlı fırının kapağı açık olarak, fırında ılıması için bekletilir.
Ilık tatlıya, ılık şerbet dökülür. En az 4 saat dinlendirildikten sonra, kara kare keserek servis tabaklarına alınır.

Not: Sekli, kirazları ile ünlü Ankara'nın bir beldesidir.