



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 için;  
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 kaptaki 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 süzölmüş kiraz taneleri eklenir, kaşıkla kirazlar zedelenmeden karıştırılır, bolca yağlanmış orta büyüklükte bir fırın tepsisine dökölür.

# 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, ılımaya bırakılır.

# Pişen tatlı fırının kapağı açık olarak, fırında ılıması için bekletilir.

# İlık tatlıya, ılık şerbet dökölür. En az 4 saat dinlendirildikten sonra, kara kare keserek servis tabaklarına alınır.

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