

## ΦΑΝΟΥΡΟΠΙΤΤΑ



### Υλικά

- 1 κούπα ελαιόλαδο
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα χυμό πορτοκάλι
- 1 κουταλάκι ξύσμα πορτοκαλιού
- 3 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κουταλάκι μαγειρική σόδα
- 1 κουταλιά μίγμα κανέλας και γαρύφαλλου
- $\frac{1}{2}$  κούπας χονδροκομμένα καρύδια
- $\frac{1}{2}$  κούπας σταφίδες

### Εκτέλεση

1. Χτυπούμε καλά όλα τα υλικά (εκτός από το αλεύρι).
2. Προσθέτουμε το αλεύρι και τη σόδα μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μίγμα.

3. Τέλος προσθέτουμε τις σταφίδες και τα καρύδια.
4. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (180 C) για 45 λεπτά. Όταν κρυώσει το γαρνίρουμε με άχνη.

### **Σημείωση**

Η Φανουρόπιττα είναι πολύ αγαπητό γλύκισμα σε όλη την Ελλάδα. Είναι αφιερωμένο στον Άγιο Φανούριο ο οποίος γιορτάζεται στις 27 Αυγούστου. Κατά την Ελληνική Ορθόδοξη Εκκλησία ο Άγιος Φανούριος είναι ο άγιος των χαμένων αντικειμένων. Παλαιότερα οι άνθρωποι πίστευαν ότι αν κανείς έχανε κάτι και δεν μπορούσε να το βρει αν έκανε αυτό το κέικ και το πήγαινε στην εκκλησία ο Άγιος θα τον βοηθούσε στην προσπάθειά του να το βρει.

Επίσης παλαιότερα οι άνθρωποι πίστευαν ότι αν μια ανύπαντρη κοπέλα έκανε αυτό το κέικ και το αφιέρωνε στον Άγιο, θα έβλεπε στο όνειρό της τον άνδρα που θα παντρευόταν.

Από όλες αυτές τις συνήθειες του παρελθόντος αυτό που παραμένει ακόμη και σήμερα είναι ότι οι πιστοί κάνουν αυτό το γλύκισμα και το πηγαίνουν στην εκκλησία την ημέρα της γιορτής του.