

FANOUPITTA



Składniki

- 1 szklanka oliwy z oliwek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka soku pomarańczowego
- 1 łyżka stołowa skórki pomarańczowej
- 3 szklanki mąki z dodatkiem proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżka przyprawy korzennej
- pół szklanki posiekanych orzechów włoskich
- 1/2 szklanki rodzynek

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki (z wyjątkiem mąki) przez kilka minut.
 2. Dodać mąkę i proszek do pieczenia i dobrze wymieszać do jednorodnej mieszaniny.
 3. Następnie dodać rodzynki i orzechy włoskie.
- Piec w uprzednio ogrzanym piekarniku w temperaturze (180 ° C) przez 45 minut. Kiedy wystygnie, posypać cukrem lodu na górze.

Uwagi

Fanouropita jest bardzo smacznym półśłodkim chlebem - ciastem popularnym w całej Grecji. Jest pieczony na cześć świętego Fanouriosa, którego dzień jest obchodzony 27 sierpnia. W greckim Kościele Prawosławnym św. Fanourios jest patronem rzeczy zagubionych. W przeszłości ludzie wierzyli, że jeśli coś zgubiłeś i nie możesz tego znaleźć, powinieneś upiec to ciasto i przynieść je do kościoła, a święty pomoże ci odnaleźć zgubę.

W przeszłości również ludzie wierzyli, że jeśli panna upiecze to ciasto, może zobaczyć swojego przyszłego męża we śnie.

Z dawnych tradycji do dzisiaj pozostał zwyczaj, przyniesienia przez wiernych upieczonego ciasta do kościoła 27 sierpnia, w dniu św. Fanouriusa.