

Farinata

Toplam 97 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 27 dk

6 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 5/10

Farinata, nohut unlu ince hamuru fırında kızartılarak İtalyan sokaklarında özgü hafif çıtır dilim sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Nohut unu
- 2 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Nohut unu, su, zeytinyağı ve tuzu pürüzsüz çırpın.
2. Hamuru 1 saat dinlendirin, nohut unu suyu içine alsın.
3. Fırın tepsisini yağlayıp 220°C fırında 5 dakika ısıtın.
4. Karışımı 1 cm kalıpsize ince dökün.
5. Farinatayı 220°C fırında 22 dakika pişirin.
6. Üstünü karabiberleyp 5 dakika dinlendirin ve dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek nohut ununun suyu daha iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip karabiber serpin, yanında soğuk beyaz şarap ya da zeytin sunun.