

Farinata

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 5/10

Farinata, nohut unlu ince hamuru fırında kızartarak İtalyan sokaklarında özgü hafif çtır bir 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

Yapılı

1. Nohut unu, su, zeytinyağı, tuz ve karabiberi çırpanla kan harç yapın.
2. Harçta sıcaklığında 30 dakika dinlendirerek köpüklerini alın.
3. Fırınla birlikte 220°C'ye önceden ısıtın.
4. Sıcak tepsiyi yağlayıp harcı ince tabaka halinde dökün.
5. Farinatayı üstü benekli altı renk alana kadar 20-25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek nohutunun suyu daha iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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