7 Αυγούστου 2017

Φανουρόπιτα Μοναστηριακή μαζί με την Ευχή

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Τι χρειαζόμαστε:

4 φλυτζάνια τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

1 κουταλάκι κανέλλα

1 μπέικιν

1 φλυτζάνι τσαγιού λάδι

1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη
1/2 φλυτζάνι τσαγιού νερό
3/4 φλυτζάνι τσαγιού πορτοκαλάδα
ελάχιστη σόδα
ξύσμα λεμονιού – πορτοκαλιού
1 φλυτζάνι τσαγιού σταφίδα ξανθή (προαιρετικά)
1 φλυτζάνι τσαγιού καρύδια (προαιρετικά)

Πώς το κάνουμε:
Κτυπάμε όλα τα υλικά στο μιξερ για λίγα λεπτά και μετά βάζουμε το αλεύρι με τη σόδα και το μπέικιν και ανακατεύουμε καλά.
Ύστερα βάζουμε το φλυτζάνι με τη ξανθή σταφίδα και το φλυτζάνι με τα καρύδια κομμένα κομμένα χοντρά.
Βάζουμε το μείγμα σε βουτυρωμένο ταψί νούμερο 30 και το ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 45΄ λεπτά ή εώς ότου βγει καθαρό το μαχαίρι.
Όταν ψηθεί το αφήνουμε να κρυώσει και κατόπιν πασπαλίζουμε από πάνω με ζάχαρη άχνη.
Η Ευχή αυτή διαβάζεται κατά την παρασκευή της Φανουρόπιτας που φτιάχνουμε προς τιμήν του Αγίου Φανουρίου:

Κύριε Ιησού Χριστέ, ο Ουράνιος Άρτος, ο της βρώσεως της μενούσης εις τον αιώνα πλουσιοπάροχος χορηγός, ο δοτήρ των αγαθών, ο δέ Ηλιού τροφήν αγεώργητον πηγάσας, η ελπίς των απηλπισμένων, η βοήθεια των αβοηθήτων και σωτηρία των ψυχών ημών. Ευλόγησον τα δώρα ταύτα και τους ταύτα σοι προσκομίσαντας, εις δόξαν σήν και τιμήν του αγίου ενδόξου μεγαλομάρτυρος Φανουρίου. Παράσχου δέ, αγαθέ, τοις ευπρεπίσασι τους πλακούντας τούτους, πάντα τά εγκόσμια καί υπερκόσμια αγαθά σου. Εύφρανον αυτούς εν χαρά μετά του προσώπου σου, δείξον αυτοίς οδούς προς σωτηρίαν. Τα αιτήματα τών καρδιών αυτών καί πάσαν τήν βουλήν αυτών ταχέως πλήρωσον, οδηγών αυτούς προς εργασίαν τών εντολών σου, ίνα διά παντός εν ευφροσύνη καί αγαλλιάσει υμνώσι καί δοξάσωσι το πάντιμον καί μεγαλοπρεπές όνομά σου, πρεσβείαις της υπερευλογημένης Θεοτόκου, του αγίου ένδοξου νεομάρτυρος Φανουρίου, του Θαυματουργού, καί πάντων σου τών αγίων. Αμήν.

Πηγή: sintagespareas.gr