



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FARİNİTA

Malzemeler:

3 fincan mısır unu

½ fincan zeytinyağı

1 ½ fincan su

Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Bir kapta un, su ve tuzu karıştırın. Hamur haline geldikten sonra 4 saat dinlendirin.

4 saatin sonunda hamuru alın. Üstünde köpük oluşabilir. Köpüğü kaşık yardımıyla alın.

Zeytinyağını hamurun üzerine yayarak dökün ve iyice içine çekmesini bekleyin.

Önceden 240 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

Not: Ekmek makinasına sahipseniz hazırladığınız hamuru makinaya koyarak da pişirebilirsiniz.
