

# Fanouropita

Φανουρόπιτα

1 dl	Oliiviöljyä
1½ dl	Sokeria
1 dl	Appelsiinimehua
4 dl	Vehnäjauhoja
2 tl	Leivinjauhetta (tai 10 g hiivaa)
1½ tl	Kanelia
1 tl	Neilikkaa
1 dl	Rouhittuja saksanpähkinöitä
1 dl	Rusinoita
tilkka	Vettä



## Pinnalle: Tomusokeria

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Vatkaa oliiviöljy, sokeri ja appelsiinimehu keskenään.

Sekoita joukkoon kuivat aineet ja alusta tasaiseksi taikinaksi.  
Lisää vettä sen verran että taikina ei ole liian kovaa.

Kaada taikina korppujauhotettuun tasapohjaiseen vuokaan.

Paista 175°C uunissa noin tunnin verran.

Mikäli käytät kohotusaineena hiivaa, liota se ensin tilkkaan haaleaa vettä ja sekoita se vasta viimeisenä taikinaan ja kaada taikina sitten korppujauhotettuun vuokaan ja laita alumiinifolio sen päälle. Kohota kakkua pitämällä vuokaa kattilan päällä, jossa on kiehuva vettä. Kun kakku on kohonnut paista se.

Siivilöi kakun pinnalle tomusokeria.

\* \* \* \*

Pyhän Fanurioksen ikoni löydettiin muinoin Rhodoksen linnoitustöissä sodissa vaurioituneen pienen kirkon raunioista. Se oli vahingoittumaton, kun muut löydetyt ikonit olivat pahoin vaurioituneita. Myöhemmin paikalle rakennettiin uusi kirkko.

Pyhän Fanurioksen päivää juhlitaan 27. elokuuta.

Fanouropita on makea leipä, vaikka sitä usein kuullaan kutsuttavan Pyhän Fanurioksen kakuksi.

Nimi kuulostaa samalta kuin kreikan kielen verbi fanerono (φανερώνω), mikä tarkoittaa paljastaa. Tästä syystä ihmiset rukoilevat pyhää Fanuriosta auttamaan heitä löytämään kadonneita esineitä.

Esineen löydyttyä leivotaan makea leipä, josta jaetaan myös köyhille. Kakuja siunataan usein myös kirkossa ja ortodoksit rukoilevat usein tässä yhteydessä niin Kreikassa kuin Kyproksella: "Antakoon Jumala levon pyhän Fanurioksen äidin sielulle."

