

Fainâ

Ghe veu :

Trei etti de fænna de ceci

Ægua un litro

Êuio - un gotto

Sâ-na preisa

Peivie negro

Se fâ

Remescè fænna e ægua ben ben.

Faelâ riposà unn'a nötte.

Poi scciûmmâ , remescè azzunze l'êuio e sâ.
glass of oil and salt.

Versà in un tèsto pe' fainâ .

Fornâ in forno a legna ben cädo.

Chick-peas tart

Chick peas flour (300 gms)

a litre of water

a glass of oil

salt

Dilute water and flour

Let it rest for a night.

Remove the skum-adding a

spread it in a well oiled pan.

Put in in the oven





Gh'emmo a fainâ câda;
vegnî ca l'è bixära:
a l'è brustoläia comme un friscieu

Chi no ven no ghe ne tocca.