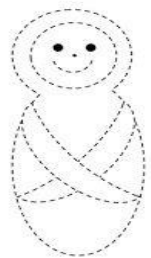


## ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ



### ΥΛΙΚΑ

**1 κιλό αλεύρι**

**¾ ποτηριού καλαμποκέλαιο**

**1 ½ φακελάκι μαγιά ξηρή**

**1 ποτήρι ζάχαρη**

**1 ½ ποτήρι νερού- βρασμένο με  
κανέλα ξυλάκι, σουρωμένο- χλιαρό**

**1 κουταλάκι γλυκού μαστίχα –  
σπασμένη**

**Γαριφαλάκια για στόλισμα**

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατέψτε τη μαγιά με το χλιαρό νερό, μια κουταλιά ζάχαρη και λίγο αλεύρι για να γίνει ένας αραιός χυλός.
2. Αφήστε το μείγμα σκεπασμένο να φουσκώσει για 20 λεπτά.
3. Προσθέστε το λάδι, τη ζάχαρη, τη σκόνη μαστίχας.
4. Ζυμώστε ώσπου να έχετε μια απαλή ζύμη .
5. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 50- 60 λεπτά
6. Τοποθετήστε μια λαδόκολλα σε ένα ταψί.
7. Ανάψτε τον φούρνο στους 170-180 βαθμούς να ζεσταθεί.
8. Πάρτε ένα κομμάτι όσο ένα καρύδι και πλάστε το να γίνει στρογγυλό για το κεφάλι του Λάζαρου.
9. Πάρτε ένα μεγαλύτερο κομμάτι ζύμης και δώστε του σχήμα οβάλ για το σώμα.
10. Ενώστε το κεφάλι με το σώμα.
11. Πάρτε ένα μικρό κομμάτι ζύμης και κάνετε το λεπτό σαν κορδόνι για τα χέρια.
12. Τοποθετήστε το λαζαράκι στο ταψί.
13. Βάλτε δύο γαριφαλά στο κεφάλι για μάτια.
14. Συνεχίστε ώσπου να γεμίσει το ταψί, τοποθετώντας αραιά γιατί θα φουσκώσουν με το ψήσιμο.
15. Ψήστε για 25 λεπτά ή ώσπου να ροδίσουν στις αντιστάσεις



