



Παραδοσιακή συνταγή για τα Λαζαράκια

**«Λαζαράκια για τον Λάζαρο αν δεν πλάσεις, ψωμί δεν θα χορτάσεις»
συνήθιζαν να λένε παλαιότερα, αφού πίστευαν ότι σύμφωνα με την
παράδοση ο αναστημένος φίλος του Χριστού είχε παραγγείλει:
«Όποιος ζυμώνει και δε με πλάσει, το φαρμάκι μου να πάρει...».**

**Για την ψυχή του Λάζαρου οι γυναίκες ζυμώνουν ανήμερα το πρωί
του Σαββάτου ειδικά κουλουράκια, τα οποία τα ονομάζουν
«Λαζαράκια», «Λαζάρηδες» ή αλλιώς και «Λαζαρούδια». Στα
«Λαζαράκια» δίνουν το σχήμα ανθρώπου σπαργανωμένου, όπως
ακριβώς παριστάνεται ο Λάζαρος στις εικόνες. Όσα παιδιά έχει η
οικογένεια τόσους «λαζάρηδες» πλάθουν και στη θέση των ματιών
βάζουν δυο γαρίφαλα.**

Τα υλικά που θα χρειαστούμε για τα **Λαζαράκια** είναι:

500 γρ. αλεύρι

1 φακελάκι ξερή μαγιά,

250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική ή στέβια

150 γρ. ελαιόλαδο,

150 γρ. κανελόζουμο (βρασμένο νερό με 1 ξύλο κανέλας),

1/2 κ. γλ. αλάτι

3 κ. σ. σταφίδες ξανθές,

3 κ. σ. καρύδι τριμμένο,

2 κ. σ. κανέλα

Πώς φτιάχνουμε τα λαζαράκια

Φτιάχνουμε το κανελόζουμο και το αφήνουμε να κρυώσει λιγάκι. Μέσα σε αυτό διαλύουμε τη μαγιά. Σε ένα μπολ ρίχνουμε το αλεύρι με το αλάτι κοσκινισμένα, κάνουμε λακουβίτσα και τοποθετούμε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μία μαλακή ζύμη που να ξεκολλάει από τα χέρια μας. Γίνεται αμέσως γιατί τη βοηθάει το ελαιόλαδο. Αφήνουμε σκεπασμένο το μπολ σε ζεστό μέρος να φουσκώσει η ζύμη για περίπου 2 ώρες και μετά πλάθουμε ανθρωπάκια με τα χεράκια. Βάζουμε τα γαρύφαλλα για ματάκια, στόμα και στα χέρια τους και τα αφήνουμε να «ξεκουραστούν» για περίπου μια ώρα περίπου, σε αντικολλητικό χαρτί στη λαμαρίνα του φούρνου μέσα σε προ θερμασμένο φούρνο στους 50 βαθμούς. Αμέσως μετά, τα τοποθετούμε με σχετική απόσταση μεταξύ τους γιατί απλώνουν λίγο. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά στις αντιστάσεις σε μεσαία σχάρα.

Μόλις τα αποσύρουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν για να σφίξουν λίγο.

Η παραπάνω δοσολογία θα σας βγάλει 10 Λαζαράκια περίπου.

Καλή επιτυχία και καλό Πάσχα!!!