

## Συνταγή για παραδοσιακή Βασιλόπιτα



αγαπημένο έθιμο μικρών και μεγάλων. Οι ρίζες του μας ταξιδεύουν πολλούς αιώνες πίσω. Στην εποχή που ζούσε ο Μέγας Βασίλειος και έκανε αναρίθμητα έργα αγάπης στους ανθρώπους. Η παράδοση θέλει ανήμερα την Πρωτοχρονιά, ημέρα μνήμης του Αγίου Βασιλείου, κάθε οικογένεια να κόβει μια πίτα προς τιμήν του. Τη γνωστή σε όλους ως βασιλόπιτα.

Αυτός που κόβει τη βασιλόπιτα, ο νοικοκύρης του σπιτιού συνήθως, πρώτα τη σταυρώνει και μετά χαράζει τα κομμάτια. Το πρώτο είναι του Χριστού, το δεύτερο της Παναγίας, το τρίτο του Αγίου Βασιλείου, το τέταρτο του σπιτιού και μετά ένα κομμάτι για κάθε μέλος της οικογένειας. Οι παλαιότεροι συνήθιζαν να κόβουν και ένα κομμάτι για τους φτωχούς, ενθυμούμενοι τις αγαθοεργίες του Αγίου Βασιλείου.

### Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2 φλιτζάνια βούτυρο
- 1 κουταλιά της σούπας μαγιά νωπή
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι γάλα
- 6 αυγά
- Αλάτι
- Μαχλέπι
- Άχνη ζάχαρη
- Αμύγδαλα ασπρισμένα

## Εκτέλεση

Ανακατεύουμε την μαγιά με το γάλα χλιαρό και λίγο από το αλεύρι για να γίνει χυλός. Αφήνουμε τον χυλό σκεπασμένο σε ζεστό μέρος να φουσκώσει. Βράζουμε το μαχλέπι με λίγο νερό και το σουρώνουμε. Πετάμε το μαχλέπι και κρατάμε το νερό. Σε λεκάνη βάζουμε το αλεύρι, κάνουμε μια λακουβίτσα και ρίχνουμε μέσα το λιωμένο βούτυρο, τη ζάχαρη, τα αυγά χτυπημένα, τον χυλό της μαγιάς, το νερό από το μαχλέπι και λίγο αλάτι. Ζυμώνουμε καλά ώσπου να σφίξει η ζύμη. Τη βάζουμε σε αλευρωμένη λεκάνη. Την αφήνουμε σκεπασμένη σε ζεστό μέρος να φουσκώσει. Ξαναζυμώνουμε και πλάθουμε την πίτα.

Τη βάζουμε σε ταψί βουτυρωμένο και αλευρωμένο. Στην επιφάνειά της σχηματίζουμε με τα αμύγδαλα τον αριθμό του νέου έτους. Την αφήνουμε πάλι να φουσκώσει και την αλείφουμε προσεκτικά με χτυπημένο αυγό. Την ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για μια ώρα περίπου. Όταν κρυώσει, την πασπαλίζουμε γύρω γύρω με άχνη ζάχαρη.