

## Πώς θα φτιάξουμε την κυρά Σαρακοστή



Τι θα χρειαστούμε : 2 κούπες



(250 γρ.)



**ΑΛΕΥΡΙ**

1 κούπα



(150γρ.)



**ΑΛΑΤΙ**

με 1



κούπα νερό



**ΝΕΡΟ**

Μπαχαρικά για διακόσμηση,



γαρύφαλλα για ματάκια



Διαλύουμε το αλάτι στο νερό και σιγά – σιγά προσθέτουμε το αλεύρι. Πλάθουμε την Κυρά Σαρακοστή με το ζυμάρι φτιάχνοντας το σώμα, τα μαλλιά ή το μαντήλι, τη φούστα, το πρόσωπο, τα χεράκια, το σταυρό και τα 7 πόδια της. Στολίζουμε με γαρυφαλλάκια, μπαχαρικά, αστεροειδή γλυκάνισο, όσπρια. Αλείφουμε με λίγο λαδάκι την Κ. Σαρακοστή μας για να πάρει χρώμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς για 20 με 30 λεπτά.

Το μυστικό είναι στο πολύ αλάτι για να μην χαλάσει. Άλλωστε δεν τρώγεται.

**ΚΑΛΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ!**