

Почетете големият празник с коледен обреден хляб. **Необходими продукти:**

1 кг брашно, 6 яйца, 250 г мазнина (мас или масло), 250 г прясно мляко или вода, лъжичка сол, бучка мая

**Начин на приготвяне:**

Маята се замесва с малко хладко вода или мляко, лъжичка захар, щипка сол и половин чаша брашно. След като втаса, тя се изсипва в 1 кг брашно. Отделно се разбиват яйцата, прибавя се топлото мляко или вода и течността също се слага в брашното. Полученото след разбъркване тесто се меси с ръце, натопени в мазнина дотогава, докато тя се поеме от хляба. В Южна България тестото се разделя на три парчета, от които се плете плитка, намазана отгоре с жълтък и сусам, а полученият хляб наричат вечерна, а в Северна България тестото оформят на кръгла пита, отгоре с фигурки от тесто, прилични на слънце. В този край хляба наричат боговица. И двата вида се пекат в силна фурна и се правят специално за Коледа.