

Σουσαμόπιτα

Η νηστίσιμη πίτα.



Υλικά

- 8 ψημένα φύλλα
- 400 γραμ. ταχίни
- 750 γραμ. σουσάμι
- 2 κουτ. σούπας κανέλα
- 800 γραμ. ζάχαρη
- 1,5 λίτρο νερό
- 1 κουτ. σούπας φρυγανιά τριμμένη

Διαδικασία

Αρχικά, σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ταχίни, με το νεράκι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να λιώσει. Στη συνέχεια, ρίχνουμε στην κατσαρόλα την 200 γραμ. ζάχαρη, 1 κουταλιά της σούπας κανέλα και 250 γραμ. σουσάμι και τα ζεσταίνουμε, ώσπου να λιώσουν και αυτά με τη σειρά τους, χωρίς να πάρουν βράση. Κατεβάζουμε αυτό το χυλό από την φωτιά και τον τοποθετούμε στο ταψί νούμερο 1.

Σε ένα δεύτερο ταψί, ταψί νούμερο 2, βάζουμε το υπόλοιπο σουσάμι, την ζάχαρη, την κανέλα και την τριμμένη φρυγανιά και ανακατεύουμε, φτιάχνοντας έτσι ένα στερεό μείγμα που θα χρησιμεύσει ως γέμιση της πίτας.

Έπειτα, αλείφουμε το ταψί νούμερο 3, καινούριο ταψί, με χυλό από το ταψί 1, και στρώνουμε πάνω του τα ψημένα έτοιμα φύλλα βουτώντας τα προηγουμένως στο χυλό (ταψί 1).

(Τα φύλλα αυτά είναι ζυμωμένα και ψημένα στο τζάκι, στο σάτζι, σαν τα ποντιακά Περέκ)

Πάνω από το κάθε φύλλο ρίχνουμε την στερεή γέμιση, ταψί 2.

Συνεχίζουμε στρώνοντας ένα-ένα τα φύλλα και ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για 45' περίπου.

Στο τέλος δοκιμάζουμε και γλύφουμε τα δάχτυλά μας.

Καλή όρεξη!