

Σουσαμόπιτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

½ κιλό σουσάμι

3 φλιτζάνια τσαγιού καρύδια κοπανισμένα

1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη

Κανέλα

Γαρύφαλλα σκόνη

1 κιλό φύλλα κρούστας

½ φλιτζάνι τσαγιού λάδι

Καλαμποκέλαιο για άλειμμα

Για το σιρόπι:

6 ποτήρια ζάχαρη

8 ποτήρια νερό

Εκτέλεση:

Πλένουμε και καβουρντίζουμε το σουσάμι. Προσθέτουμε τα καρύδια, την ζάχαρη, την κανέλα και το γαρύφαλλο. Στρώνουμε 7-8 φύλλα, αλείφοντάς τα με λάδι. Κατόπιν, αρχίζουμε να στρώνουμε διαδοχικά φύλλα με τη γέμιση. Στο τέλος, αφήνουμε μερικά φύλλα σκέτα. Μόλις τελειώσουμε με τη διαδικασία αυτή, καίμε

1/2 φλιτζάνι λάδι και το ρίχνουμε στην πίτα. Την ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα. Όταν κρυώσει η πίτα, βράζουμε το σιρόπι για 8' λεπτά και τη σιροπιάζουμε.

Πηγή: monastiriaka.gr