

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



## Σησαμόπιτα Ξάνθης

### ΥΛΙΚΑ

*Για την γέμιση:*

- 2 κιλά σησάμι Ινδιών
- 1/2 κιλό καρυδόψυχα κοπανισμένη
- Κανέλα τριμμένη
- Γαρίφαλο τριμμένο
- 1 κούπα ζάχαρη

*Για το σιρόπι:*

- 2 κιλά ζάχαρη
- 6 ποτήρια νερό
- 1 κομμάτι κανέλα
- 3 καρφιά γαρίφαλο

*Για το φύλλο:*

- 1 1/2 κιλό φύλλα
- 1/2 λίτρο ΠαρθένοΣησαμέλαιο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

*Γέμιση*

Πλένουμε πολύ καλά το σησάμι, το αφήνουμε να στεγνώσει και το ψήνουμε σε μέτριο φούρνο μέχρι να ξανθύνει. Προτού κρυώσει καλά το κοπανίζουμε για να σπάσει. Το βάζουμε σε μία λεκάνη, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης και ανακατεύουμε καλά.

*Βάση (Φύλλα)*

Λαδώνουμε ένα ταψί, στρώνουμε τρία φύλλα και καλύπτουμε με μία στρώση από την γέμισή μας. Βάζουμε στην συνέχεια ένα φύλλο, μία στρώση γέμιση, ξανά ένα φύλλο και μια στρώση γέμιση και συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει η γέμισή μας. Από πάνω βάζουμε τρία φύλλα.

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Κόβουμε την πίτα μας με κοφτερό μαχαίρι σε ρόμβους, καίμε το λάδι σε ένα τηγάνι και ρίχνουμε από μία κουταλιά πάνω σε κάθε ρόμβο.  
Ψήνουμε την πίτα μας σε μέτριο φούρνο μέχρι να ροδίσει.

## *Σιρόπι*

Σε μία κατσαρόλα ρίχνουμε το νερό, τη ζάχαρη, την κανέλα και τα γαρίφαλα και αφήνουμε να βράσουν σε δυνατή φωτιά, προσέχοντας να μη δέσει πολύ το σιρόπι μας.  
Αφήνουμε το σιρόπι να γίνει χλιαρό, το ρίχνουμε πάνω στη ζεστή ακόμη πίτα και την αφήνουμε να μουσκέψει.