ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Σησαμόπιτα

ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. φύλλο κρούστας
- Παρθένο Σησαμέλαιο

Για τη γέμιση

- 350 γρ. σησάμι αλεσμένο καβουρντισμένο
- 70 γρ. τρίμα φρυγανιάς
- 150 γρ. καρύδι τριμμένο
- Κανέλα, ζάχαρη, τριμμένο γαρίφαλο

Για το σιρόπι

- 8 ποτήρια ζάχαρη
- 6 ποτήρια νερό
- 1 ποτήρι μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στρώστε τα φύλλα ανά δύο στη σειρά (το ένα δίπλα στο άλλο ενωμένα) και λαδώστε τα στην ένωση.
Ανακατέψτε σ΄ ένα μπολ όλα τα υλικά της γέμισης. Στη μέση του ενός φύλλου (από τα δύο ενωμένα) βάλτε ένα καλαμάκι και αναδιπλώστε τη μικρή πλευρά. Τοποθετήστε γέμιση στην υπόλοιπη επιφάνεια και ρολάρετε σφιχτά γύρω από το καλαμάκι. Σουρώστε πιέζοντας το ρολό με τα χέρια και αφαιρέστε το καλαμάκι.
Σε λαδωμένο ταψί (Φ32), τοποθετείστε τα ρολά το ένα πλάι στο άλλο κυκλικά και συνεχίστε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα υλικά. Ψήστε στους 180 C - στη θέση πάνω κάτω - μέχρι να ροδίσουν τα ρολά.
Φτιάξτε το σιρόπι, βράζοντας όλα τα υλικά του μαζί. Αφού το μείγμα ξαφριστεί, το σιρόπι σας είναι έτοιμο. Αν τα ρολά είναι κρύα περιχύστε τα με ζεστό σιρόπι. Εάν είναι ζεστά περιχύστε τα με κρύο σιρόπι.