

Pita sa susamom i orasima

300 g kora za pitu
ulje

Fil

200 g mlevenih oraha
100 g prezli
300 g mlevenog susama
1 šolja šećera
2 kesice cimet šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog orascica
2 kašike džema od pomorandže

Sirup

3 šolje šećera
3 šolje vode

Način pripreme

1. U posudu za mešanje staviti sve sastojke za fil i promešati.
2. Pleh dobro premazati uljem, staviti dve kore, pa opet dobro premazati uljem. Posuti mešavinu za fil. Prekriti korom, koru premazati uljem i ponovo posuti mešavinom. Negde na pola procesa slaganja jednu koru premazati džemom od pomorandže. Ponavljati proces dok se ne potroši sav fil. Poslednji sloj treba da se sastoji od tri kore. Sve ponovo dobro premazati uljem. Iseći na kocke i ponovo zaliti sa malo ulja.
3. Peći jedan sat i 30 minuta na 150 stepeni.
4. U šerpu odgovarajuće veličine sipati vodu i šećer. Kuvati dok se ne dobije gust sirup, oko 10 minuta nakon što provri.
5. Pitu posle pečenja zaliti vrućim sirupom i ostaviti je da odstoji nekoliko sati da dobro upije sirup.