

Tahini pita i tahini pasta sa Kipra



Sastojci

Za testo:

- 1 paketić kvasca
- 2 kašike šećera
- 1 šolja mlakog mleka
- 3 kašike maslaca (rastopljenog na sobnoj temperaturi)
- 3 šolje brašna

Za pastu:

- 4 šolje susama
- 1/2 šolje ulja
- 1 šolja šećera (može biti i slana)

Priprema

U tepsiji ispeci susam, ali paziti da ne izgori i da ne bude braon boje. Kada se susam prohladi, staviti u blender, dodati 1 šolju šećera i polako dodati ulje.

Susam pasta (tahini pasta), je gotova kada se pretvori u glatku smesu. Po potrebi može se dodati još ulja. Tahini pasta može da traje i nekoliko meseci u frizideru u hermeticki zatvorenoj tegli.

Zamesiti testo i ostaviti da odstoji. Kada testo naraste, podeliti ga na manje jufkice. Svaku jufkicu razvuci što tanje, premazati tahini pastom i uviti u krug.

Pre pečenja ostaviti da odstoji 10 do 15 minuta, na sobnoj temperaturi. Peci u zagrejanom rerni na 200 C oko pola sata.

Napomena: Ovaj recept sam dobila od drugarice sa Kipra, dok sam živela tamo. Prva stvar što me asocira na Kipar je ova pita, plaža i more.