

Παστέλι σε λεμονόφυλλα



500γρ. Μέλι Τήνου

500γρ. Σουσάμι

400γρ. Ζάχαρη

Ξύσμα λεμονιού



Φύλλα λεμονιάς πλυμένα και στεγνωμένα

Βάζουμε σε κατσαρόλα τη ζάχαρη και το μέλι να λιώσουν. Κατόπιν προσθέτουμε το σουσάμι και τα αφήνουμε να ψηθούν για ένα τέταρτο της ώρας περίπου. Παίρνουμε μια κουταλιά από το μίγμα και τη ρίχνουμε σε ένα ποτήρι με κρύο νερό. Αν είναι σφιχτό, σημαίνει ότι είναι έτοιμο, οπότε το κατεβάζουμε από τη φωτιά. Βρέχουμε μια ξύλινη επιφάνεια και στρώνουμε το παστέλι με τα χέρια ή με ξύλινο κύλινδρο, προσέχοντας να έχει παντού το ίδιο πάχος. Κόβουμε μπακλαβαδωτά κομμάτια και τα τοποθετούμε πάνω στα φύλλα της λεμονιάς. Διατηρείται στο ψυγείο. Το παστέλι σε λεμονόφυλλα είναι από τα πιο συνηθισμένα γλυκά των γάμων, «για να είναι η ζωή των νεονύμφων γλυκιά σαν το μέλι».

