

5 Ιουνίου 2026

Ρεβυθοσαλάτα με μελιτζάνες, μαριναρισμένες ντομάτες και σάλτσα ταχινιού

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)



Υλικά

Μερίδες: 4-5

200 γρ. ρεβύθια, μουλιασμένα για 12 ώρες

350 γρ. μελιτζάνες τσακώνικες (ή 1 μέτρια μελιτζάνα φλάσκα), σε κύβους των 3 εκ.

αλάτι

ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Για τις μαριναρισμένες ντομάτες

2 μέτριες ντομάτες, σε μικρά καρέ

1/2 κουτ. γλυκού μαυροσούσαμο

3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

2 κουτ. σούπας λεπτοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι

1/2 μάτσο ανάμεικτα μυρωδικά (δυόσμος, κόλιανδρος, μαϊντανός, βασιλικός κ.ά.), χοντροκομμένα

1 κουτ. γλυκού ξύσμα λεμονιού

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη σάλτσα ταχινιού

1 κουτ. σούπας ταχίνι, αραιωμένο σε 1 κουτ. σούπας ζεστό νερό

3 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού

Διαδικασία

Μαριναρισμένες ντομάτες

Για να ετοιμάσουμε τη ρεβυθοσαλάτα με μελιτζάνες, μαριναρισμένες ντομάτες και σάλτσα ταχινιού σε ένα μπολ ανακατεύουμε τις κομμένες ντομάτες με αλάτι, πιπέρι, το μαυροσούσαμο, το φρέσκο κρεμμυδάκι, το ελαιόλαδο, το μείγμα μυρωδικών και το ξύσμα μέχρι να αναμειχθούν.

Αφήνουμε τις ντομάτες να μαριναριστούν όσο ετοιμάζουμε την υπόλοιπη συνταγή.

Μελιτζάνες

Αλατίζουμε τους κύβους μελιτζάνας.

Σε βαθύ τηγάνι ρίχνουμε τόσο λάδι ώστε να καλύψει το 1/4 του σκεύους και το ζεσταίνουμε σε δυνατή φωτιά.

Τηγανίζουμε τις μελιτζάνες για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν όμορφα.

Βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και αφήνουμε σε σκεύος με απορροφητικό χαρτί για να στραγγίξουν το περιττό λάδι.

Εναλλακτικά, απλώνουμε τους κύβους μελιτζάνας σε ένα ταψί στρωμένο με λαδόκολλα, τους λαδώνουμε γενναιόδωρα και τους ψήνουμε για 30 λεπτά, σε φούρνο προθερμασμένο στους 150°C.

Ρεβύθια

Παράλληλα, στραγγίζουμε και ξεπλένουμε τα ρεβύθια από το νερό του μουλιάσματος και τα ρίχνουμε σε μεγάλη κατσαρόλα μαζί με 4 φλιτζ. τσαγιού νερό.

Τα βράζουμε για 1 ώρα ή λίγο περισσότερο, ξαφρίζοντας για όσο διάστημα χρειάζεται μέχρι να μαλακώσουν καλά, αλλά να μη διαλύονται.

Περίπου 10 λεπτά πριν αποσύρουμε από τη φωτιά, τα αλατίζουμε.

Τα στραγγίζουμε και κρατάμε στην άκρη 4 κουτ. σούπας από το νερό του βρασίματος.

Σάλτσα ταχινιού

Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε με ένα πιρούνι το αραιωμένο ταχίνι, τον χυμό λεμονιού, το ζουμί που κρατήσαμε από το βράσιμο των ρεβυθιών, αλάτι και πιπέρι, μέχρι να γίνουν μια λεία σάλτσα.

Βάζουμε τα ζεστά ρεβίθια σε σαλατιέρα, προσθέτουμε τη σάλτσα ταχινιού και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε να κρυώσουν.

Προσθέτουμε στα ρεβύθια το μείγμα από τις μαριναρισμένες ντομάτες, τις μελιτζάνες και λίγο αλατοπίπερο και ανακατεύουμε καλά, αλλά προσεκτικά.