



Υλικά για 6 μερίδες (ορεκτικό)

- 4 μελιτζάνες φλάσκες
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- 1 φλιτζάνι γιαούρτι
- Μισό φλιτζάνι χυμό λεμονιού
- 1 κ.γλ. κύμινο
- 1 κ.γλ. κόλιανδρο σε σκόνη
- Μισό φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. πετιμέζι
- Μισό φλιτζάνι ψιλοκομμένο δυόσμο
- Μισό φλιτζάνι χοντροκομμένα καρύδια
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Ψήνουμε τις μελιτζάνες στο γκριλ του φούρνου για 30-40 λεπτά, μέχρι να καψαλιστεί η επιδερμίδα τους και να μαλακώσουν. Τις αφήνουμε να κρυώσουν για λίγο και τις ξεφλουδίζουμε.

Αφαιρούμε με τα δάχτυλα τα σπόρια και κόβουμε τη σάρκα σε μικρά κυβάκια. Ενώνουμε σε ένα μπολ τα κυβάκια μελιτζάνας με τα υπόλοιπα υλικά και τα ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Σκεπάζουμε με πλαστική μεμβράνη το μπολ και το φυλάμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε τη μελιτζανοσαλάτα.