



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## AK ÇİNTAR MANTARI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

Şapkası; 6-13 cm çapında, genç mantarlarda ortası hafifçe çukur, kenarları düzgün, aşağı kıvrıktır. Gelişmişlerde ise ortasının çukurluğu artarak huni şeklini alır. Şapkanın rengi başlangıçta beyaz, yaşlandıkça sarımtırak renk alır.

Lamelleri; çok sayıda, enleri dar, 4-6 mm, kalın, beyazımtırak, sonra kirli beyaz renk alır.

Sapı; 4-5 x 1-2 cm boyutlarında, silindirik, toprak içindeki kısmı ince, şapkaya doğru kalınlaşır. İçi süngerimsi, dışı sert, kirli beyaz daha sonra sarımsı renge döner.

Eti; beyaz, süngerimsi yapıda, sert, etli ve gevrek.

Sporları; 8-10 x 6-7,5 µ yüzeyi siğilli, renksizdir.

Ekolojisi; Az nemli ormanlarda, meşeliklerde, iğne yapraklı ağaçların altında, 8-10 gruplar meydana getirmiş olarak rastlanır.

Diğer özellikleri; Yenen bir tür olmasına rağmen lezzeti azdır. Yurdumuzun bazı yörelerinde turşusu yapıldığı bildirilmektedir.

Bazı yörelerde yenmez ve tanınmaz; bunda etinin sert ve çabuk kurtlanması etkili olabilir.

