



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNTAR KAVURMA (MUĞLA)

1 kg çintar
1 yemek kaşığı margarin
200 gr tulum peyniri
2 diş sarımsak
1 tutam maydonoz
1 tane yumurta
aldığı kadar baharat

Mantarlarımızı ilk önce duru su ardından sirkeli suyla yıkayıp suyunu süzdürelim ardından çukur bir tencereye sana yağın koyalım 4'e böldüğümüz mantarları ve sarımsakları tencerenin içine atalım mantarlar su verip çektikten sonra baharatlarını tulum peynirlerini maydanozu tencerenin içine atalım orta ateşte 15 dk pişirelim piştikten sonra üzerine yumurtayı kırıp kapağı kapatıp tekrar ocağın üstüne bırakalım yemek 15 dk piştikten sonra ocağın üstünden alıp servis yapalım.

Not: Çintar, Ege, Akdeniz civarında dağlarda, nemli yerlerde çıkan kırmızı renkli, şapkasının altı tırtırlı bir mantar çeşidi. Yağışın az olduğu senelerde hiç çıkmayabilir