



ÇINTAR KAVURMASI (MUĞLA)

Millî Eğitim Bakanlığı

1 kg çıntar (bir mantar türü)
2 adet kuru soğan
5 adet çarliston biber
4 diş sarımsak
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Çıntarlar yıkanıp süzgeçte süzülür.
Çıntarlar gelişi güzel yemeklik doğranır.
Soğanlar yemeklik doğranır.
Biberlerin çekirdekleri çıkarılıp yarım santim kalınlığında doğranır.
Sarımsaklar soyulup bıçak sırtı kalınlığında doğranır.
Zeytinyağı ve doğranan çıntarlar tencereye konup pişirilir.
Çıntarlar suyunu salıp çekince soğanlar ve biberler ilave edilip 10 -15 dakika kadar kavrulur.
Sarımsaklar ilave edilip 2-3 dakika kadar kavrulur, tuz ilave edilir.
Ocağı kapatılıp çıntarlar 15 dakika kadar dinlendirilir.
Servis tabağına alınıp servis edilir.

