



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİNTAR MANTARI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

Şapkası; 4-10 cm çapında, gençlerde yarımküre şeklinde, gelişmiş olanlarda üstü hafif çukurlaşır ve nihayet huni şeklini alır. Şapka üzerindeki dairevi halkalar dikkati çeker. Kenarları aşağı doğru kıvrıktır. Rengi kırmızımsı turuncudan sarımsı turuncuya kadar değişir. Mantar üzerinde yer yer yeşilimsi lekeler görülür.

Lamelleri; Genç mantarlarda krem renkli, gelişmişlerde biraz daha koyulaşır. Lamel uzunlukları farklı olup, şapka kenarından sapa ulaşmaz.

Şapı; 3-5 x 1-2 cm boyutlarında, gençlerde içi dolu, gelişmişlerde içi oyulur. Rengi sarımsı turuncu, silindirik şekilli, üzerinde kahverengi lekeler bulunur.

Eti; Yumuşak, sarımsı renklidir. Gelişmiş olanlarda mantarın eti sertleşir ve gevrek bir hal alır. Ezilip koklandığında meyve kokusu hissedilir.

Sütü; Mantarın kesilmesi veya kırılmasıyla kırmızımsı turuncu tatlı sütü çıkar. Bu süt zamanla mavimsi yeşile döner.

Sporları; 6,5 x 8,5 µ üzeri ağsı damarlı ve damarlar üzerinde noktacıklar bulunur.

Ekolojisi; Sonbahar mevsiminde özellikle çam ormanları altında 3-5'lik gruplar meydana getirerek yetişir.

