



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET MELKİSİ MANTARI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

Şapkası; 10-15 cm çapında, başlangıçta dış bükey, sonra düz ve ortası çukurlaşır. Merkezi sıkça, büyük ve dar bir meme şeklindedir. Kenarları ince ve içe doğru yuvarlaklaşmıştır. Beyaz ve beyaza yakın renkte, sonra yetişkinlerde rengi hafif koyulaşarak değişir. Görünüş eğri büğrü ve dalgalıdır. Şapka derisi ayrılabilir.

Lamelleri; 5-7 mm genişlikte, eğik, eşit değil, kalınlığı değişken bazı bireylerde çatalı görünüş var. Genellikle lameller arası damarlı görünümlü, gevşek, beyazımtıraktan krem rengine kadar değişir.

Sapı; 6-10 x 2-3 cm boyutlarında, sert, sıkı, silindirik veya üst tarafta biraz incelir. Sapın içi dolu, süngerimsi, şapka ile aynı renkte, kuru, mat, fibrilli, en üstte sarı, tabanda beyazdır.

Et; merkezi kalınca, diğer yerler ise incedir. Su çekmez, kapalı, çabuk sertleşir. Saydam değil, beyazdır. Tadı tatlıdır.

Sporları; 7-7,5 x 5,5-6,25 µ yarı küremsi şeklindedir.

Ekolojisi; Gelişmekte olan ormanlarda, otlaklarda sıralar halinde veya çember şeklinde görülür.

Diğer özellikleri; Bu mantar ince dilimler halinde kurutulabilir. Sos ve salatalarda kullanılabilir.

