



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKFOR PEYNİRİ YAPIMI

Güney Fransa'nın Rokfor şehrinde yapılmaya başlanılan ve şimdi birçok memlekette başka isimler altında imal edilen rokfor peyniri pek ünlü bir Fransız peyniridir. İçi küflü, fakat kokusu harikulade güzel olan bu peynirin tadı başka hiçbir peynirde yoktur. Bizim doğu ve güney illerimizde yapılan bir nevi küflü peynir buna biraz benzerse de, hiçbir zaman rokfordaki lezzette değildir.

Rokforun yapılışında Rokfor kasabası civarındaki tabii mağaraların ve sonradan bu mağaralara benzetilerek yapılan mahzenlerin olduğu kadar rokfor küfünün de büyük rolü ve tesiri vardır. Rokfor küfü üçte ikisi buğday unu, üçte biri de çavdar unu olan bir hamurla hazırlanır. Bu hamura bol miktarda mayayla hamurun miktarına göre sirke konulur; ekmek yapar gibi yoğurularak fırında pişirilir. Sonra bu ekmekler 12 derece sıcaklık ve 85 derece rutubetteki rokfor peyniri yapılan karanlık mahzenlerde birbuçuk ay küflenmeye bırakılır.

Birbuçuk ayda her tarafı küflenmiş bu ekmekler dilim dilim kesilerek kurutulduktan sonra öğütülerek toz hâline getirilir ve ince eleklerden geçirilerek istenilen küf elde edilir. 100 kilo unla yapılan ekmekten 15 kilo rokfor küf elde edilir ve bu toz, ağızları kapalı temiz porselen kaplarda 6 ay saklanabilir. 100 kilo peynir için 10 gram küf tozu kâfi geldiğine göre elde edilen 15 kilo küf tozuyla 150 ton rokfor peyniri yapılabilir. Rokfor peyniri koyun sütünden yapılır. Süt güzelce süzülüp temiz gerdellere (ağaç ve kâseden yapılmış kova) konulduktan sonra 28 dereceye gelinceye kadar ısıtılır ve 2 saatte pıhtılaşmak üzere şişe mayası dediğimiz fabrika mayasıyla mayalanır ve süte katılmadan önce 2-3 misli su ile sulandırılır. Teleme kıvamına gelince yoğurtçu kepçesi gibi dibi düz kepçelerle gerdelin üst tarafındaki kaymaklı ve yağlı kısım kenara çekilip alta getirilir. Bundan sonra teleme ikişer santimlik kareler hâlinde kesilerek 10 dakika beklenir.

Peynirler suyunu bırakıp dibe çöktükten sonra gerdeldaki su aktarılır, bu esnada tekerlekli dikdörtgen şeklinde kaplar - ki bir gerdeldaki pıhtılaşmış peynir maddesinin tamamını alacak büyüklüktedir - gerdelin yanına getirilir. İçerisine temiz peynir bezleri konur ve gerdeldaki peynirler kepçeyle bu kaplara aktarılır. Gerdelde kalan parçacıklar da gerdelin başaşağı edilmesiyle bezin içine boşaltılır. Sonra kalaylı saçtan yapılmış altı ve kenarları delikli, üstü açık rokfor kalıpları bu kabın yanına getirilir ve yarım saatte suları tamamen süzölmüş olan peynir parçaları bu kalıplara doldurulur. 10 santim yüksekliğindeki rokfor kalıplarına önce yarı yarıya peynir konur ve bu peynirler kalıp içinde elle yoğurulur. Sonra üzerine toz hâlinde bulunan rokfor küfü serpilerek biraz basılır. Tekrar aynı şekilde peynir doldurulur ve kuf serpilir. En üste peynir doldurulmak suretiyle kalıp kenarlarından 4-5 santim taşacak biçimde doldurulur.

Bu biçimde doldurulan bütün kalıplar masalara dizilerek iyice süzölmeye bırakılır ve günde üç defa-sabah, öğle ve akşam - çevrilir, yani alt-üst edilir. 6 gün bu işlem yapıldıktan sonra peynirler 12 derece sıcaklıkta bir yere kurumaya götürülür ve doğrudan doğruya çimentoyla sıvanmış zemine sırayla dizilir. Yine günde 2-3 defa altüst edilir, sularının iyice çekildiğine kanaat getirilince peynirler kalıplardan çıkarılarak yıkanır. Üzerlerine markaları vurulur; saman ve latalarla sarılarak olgunlaşma mahzenlerine götürülür.

Bu mahzenler 8 derece sıcaklık ve 90 derece rutubette olup özel surette yer altında ve kaya içinde yapılmıştır. Birkaç katlıdır. Üst katları tuzlama ve işleme yerleridir. Peynirler mahzene sabahleyin getirilir, tartılır, muayene edilir, ondan sonra tuzlama odasına götürülür. Alta gelecek kısmıyla kenarları tuzlanarak üçer üçer üst üste konarak sıralanır. 3 gün bekletilir. Üç gün sonra tuzlanmamış yüzleriyle tekrar kenarları tuzlanarak yine üçer üçer üst üste istif edilerek iki gün daha bekletilir. Her peynir kalıbına bu süre içinde ağırlığının onda biri kadar tuz verilir, tabiatıyla peynir bu tuzun hepsini emmez. Yarıdan çoğu, hattâ üçte ikisi kaybolur.

Tuzlanan peynirlerin yüzünde ve kenarlarında meydana gelen, yapışkan yüzey peynirlerin küf ve lezzet bakımından olgunlaşmasını önleyeceği gibi bir makineyle bu peynirler temizlenir. Uzun iğnelerle de birçok yerinden delinerek içlerine havanın nüfuz etmesi temin edilir. Tuzlanma ve temizlenme işi bittikten sonra peynirler asıl olgunlaşma mahzenlerine götürülerek ikişer santim aralıkla raflara dizilir ve 25 gün kadar oldukları yerde bırakılır. Bu süre içinde peynirlerin yüzünde kalın bir küf tabakası hâsıl olur. Bunlar kazınarak temizlenir ve bu işlem 15 günde bir tekrarlanır.

Peynirler mahzenlerde iki aydan üç aya kadar kalır. İkinci ayın sonunda yenebilecek hâle gelen peynirler derhal paketlenerek pazara sevk edilir. Uzun süre bekletilen peynirler ağırlıklarından önemli miktarda kaybettiklerinden bu fire, imalciler için iktisadî olmamaktadır. Çünkü peynirlerin mahzendeki ağırlık zayıflığı ayda yüzde altıyı bulmakta, hele yüzde beşten aşağı düşmemektedir. Rokfor, koyunlar kuzulamaya başladıktan, sıcaklar başlayınca kadar alınan sütlerle yapılmaktadır.

Her ne kadar Almanya ve İsviçre'de inek sütünden rokfor yapılmaktaysa da hiçbir Fransızların koyun sütünden yaptıkları rokfor kadar iyi olmamaktadır. İyi bir rokfor peyniri kavun içi renginde gayet ince kabuklu, içi beyaz renkli muntazam küf damarları olan, tereyağı yumuşaklığında, tereyağı tadında, hiç acılığı olmayan, nefis kokusu iştah açan bir peynirdir. Bozulmuş rokforlar veya iyi yapılmamış olanlar kesilince tulum peyniri gibi dağılan, kuru, acımtırak ve yakıcı bir lezzet peyda etmiş olanlardır. Rokfor peyniri tabaka hâline getirilmiş kalay veya alüminyumlara sarılarak piyasaya çıkarılır. Bu şekilde açıldıktan 5-6 santigrat derecede bir yıl bozulmadan saklanabilir. Açıldıktan sonra aynı şekilde muhafaza etmek şartıyla bir-iki ay dayanır. İki kiloluk paketler hâlinde satıldığı için bir evde de kısa bir sürede tüketilebileceğinden bozulmasına vakit kalmaz. Rokfor peyniri öbür peynirlere oranla verimli bir peynirdir. 100 kilo koyun sütünden 18 kilo rokfor peyniri elde edilmektedir.

