



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKFOR PEYNİRİ

Rokfor peyniri üretimi içi buğday unu, çavdar unu, sirke ve maya karıştırılarak yoğrulan rokfor küfö, hamur haline getirilerek bir süre pişirilir.

Hazırlanan ekmekler, bir buçuk ay mağaralara bırakılarak küflendirilir. Küflenen ekmekler, kurutulup öğütölerek toz haline getirilir. Rokfor küfö, bu şekilde elde edilmektedir.

Peynir ise koyun sütünün bir süre ısıtılıp içine peynir mayası eklenerek pıhtılaşmaya bırakılmaktadır. Pıhtılaşan peynir, kalıplara alınarak yoğrulur üzerine de daha önceden hazırlanan rokfor küfö ilave edilir. Kalıplara dökölün ve üzerine rokfor küfö ilave edilen peynirler, belirli aralıklarla alt üst edilerek 6 gün boyunca çevrilir. Suları çekilinceye kadar bekletilir.

