

# Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

## RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

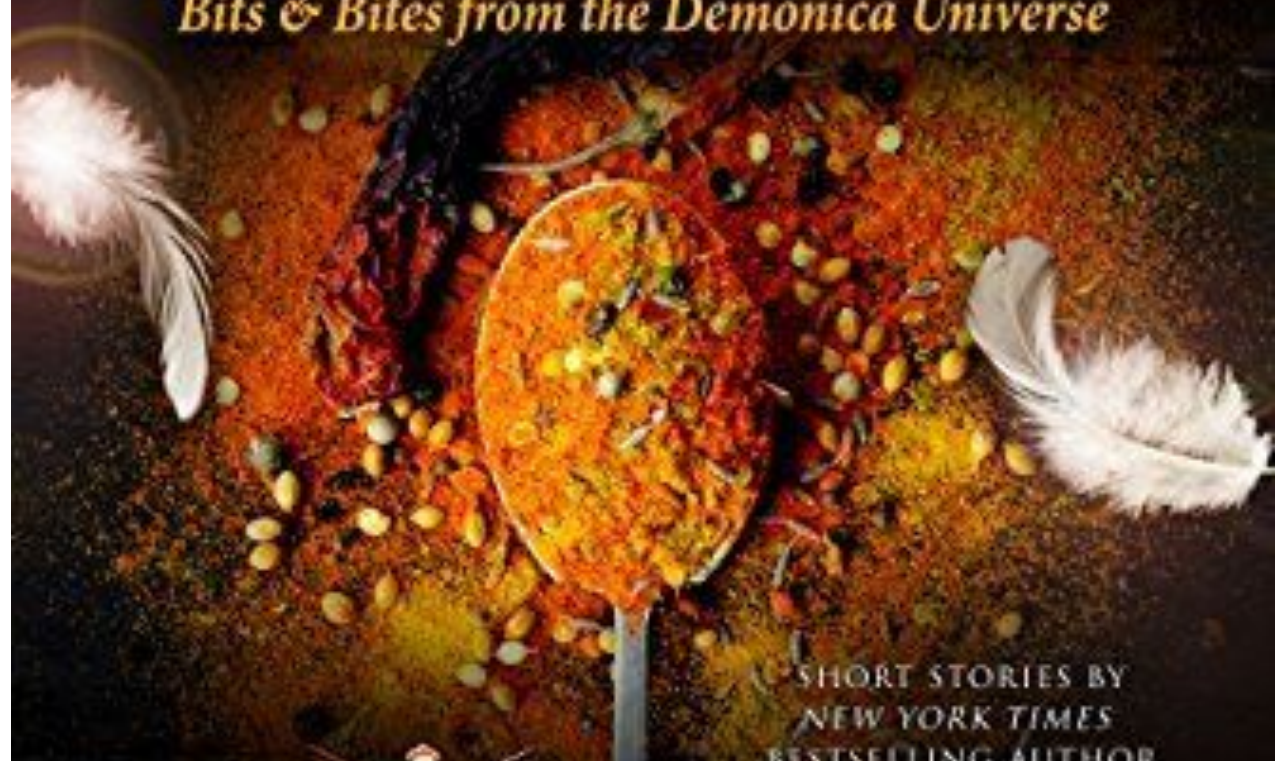
### Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

# DINING WITH ANGELS

*Bits & Bites from the Demonica Universe*



SHORT STORIES BY  
NEW YORK TIMES  
BESTSELLING AUTHOR

LARSSA IONE

RECIPES FROM USA TODAY BESTSELLING AUTHOR  
SUZANNE M. JOHNSON

# MELEKL ERLE YEMEK

Demonica Evreninden Parçalar ve Isırıklar

New York Times Çok Satan Yazarı LARISSA IONE'dan Kısa  
Öyküler

USA Today Çok Satan Yazarı SUZANNE M.  
JOHNSON'dan Tarifler



Meleklerle Yemek

Telif Hakkı 2018 Larissa Ione

Tarifler Telif Hakkı 2018 Suzanne McCollum Johnson

ISBN: 978-1-948050-62-3

Evil Eye Concepts, Incorporated tarafından yayınlandı

Tüm hakları saklıdır. Bu kitabın hiçbir bölümü izinsiz olarak çoğaltılamaz, taranamaz veya herhangi bir basılı ya da elektronik formda dağıtılamaz. Lütfen yazarın haklarını ihlal ederek telif hakkıyla korunan materyallerin korsanlığına katılmayın veya teşvik etmeyin.

Bu bir kurgu eseridir. İsimler, yerler, karakterler ve olaylar yazarın hayal gücünün ürünüdür ve kurgusaldır. Yaşayan veya ölmüş gerçek kişilerle, olaylarla veya kurumlarla olan benzerlikler sadece tesadüfidir.

## **Larissa'dan Bir Not: Bölüm 1**

Yemeği severim. Bayılırım. Aslında, seyahat ettiğimde güzergahımı yiyecek ve içecek etrafında planlarım. Ciddiyim. Delicious Destinations gibi programları izliyorum ve her ülke ve şehirde öne çıkan restoran ve yiyeceklerin bir dosyasını tutuyorum. Daha sonra seyahatim sırasında yol boyunca bu yerlerde durduğumdan emin oluyorum. Kısacası tatillerim boyunca yiyip içiyorum. Yani, gezmek deneyimin hayati bir parçası, ama bana yerel olarak demlenmiş bira sunan bir Yorkshire pub'ı, Flaman Carbonnade sunan bir Belçika lokantası veya poffertjes sunan bir Amsterdam restoranı verin ve ben cennetteyim.

Ama her ne kadar yemek yemeyi sevsem de, yemek yapmayı pek sevmem. Aslında çoğunu kocam yapar. O gerçek bir kahraman, size söylüyorum.

Fırına nasıl baktığıma bakılırsa, neden bir yemek kitabı yayınlamak isteyeyim ki?

İlk cümleye tekrar bak: Ben. Seviyorum. Yemek. Ve iyi yemek için bazen onu hazırlamak gerekir. Ve çoğu insan gibi benim de günlük bir işim var - elbette bir yazar olarak en azından pijamalarımınla çalışabiliyorum ama mutfakta çok fazla zaman geçiremiyorum. Yemek yapmam gerekiyorsa, hem kolay hem de lezzetli yemekler yapmak istiyorum.

Kolay vurgusu.

Sevdiğim birkaç güvenilir, basit, şahane tarifim var -Bazılarını bu kitaba dahil ettim. Ama gerçekten, benim yeteneğim kurgu yazmaya yönelik, ev yapımı mayonez çırpıma değil.

Benim ve sizin şansınıza, aynı zamanda ünlü bir aşçı olan inanılmaz bir arkadaşım var. Kendinden emin, samimi ve Güneyli cazibesi ile dolu olan Suzanne M. Johnson, Azrail'in tırpanını kullandığı gibi mutfak bilgisini kullanıyor. Mutfakta tamamen korkusuz! I

Hatta ona o kadar bayılıyorum ki bir kahramana onun adını verdim, kendi yemek programı olan harika bir aşçı olan bir kahramana.

Suzanne ile hem kişisel hem de profesyonel olarak hayatımın değerli ve yeri doldurulamaz bir parçası haline gelen kız kardeşi Liz Berry aracılığıyla tanıştım. Yemek, sevgi ve dostluk arasındaki yakın ilişki, dostlarımızla bir araya geldiğimizde (Beach Babes'e özel bir selam!) ve yazar ve okur etkinliklerinde her zaman masada.

Bu yüzden Liz, Suzanne ve benim paranormal romantizm dünyamı Suzanne'ın mutfak uzmanlığıyla birleştirecek bir yemek kitabı için eşleşmemizi önerdiğinde tereddüt etmedim. Ne de olsa aşk ve yemekten daha iyi bir şey olamazdı.

Belki aşk ve bira hariç. Ya da vampirler ve vampir avcıları.

İşte Suzanne ve ben, Demonica / Lords of Deliverance dünyasından lezzetli tarifler ve kısa öykülerden oluşan sayfalar yaratmak için kafalarımızı ve yeteneklerimizi bir araya getirdik ve okuyuculara en sevdikleri karakterlerin hayatlarından bazılarını güncel olarak sunacağız. Bu çok mantıklı, çünkü yemek herkesi bir araya getiren bir şey. Irkınız, dininiz, kültürünüz (ya da türünüz!) ne olursa olsun, herkes yemek yer. Yemek hepimizin ortak noktasıdır. Yemek yerken birbirimiz hakkında bilgi edinebiliriz (yemeğin siz olmadığınızı varsayarsak.) Yeni yemekler deneyerek damak tadımızı ve zihnimizi genişletebiliriz. Ve kendimizi, bireyselliğimizi yemekle ifade edebiliriz.

Dalmaya hazır mısınız?

Elimi tut dostum ve bu yemek alemine birlikte girelim. Damak tadınız size teşekkür edecek... ama beliniz teşekkür etmeyebilir!

Sevgiler ve

kucaklamalar,

Larissa

## **Larissa'dan Bir Not: Bölüm 2**

Demonica ve Lords of Deliverance serilerimi okuyanlar kitaplarımın pek de uysal olmadığını bilirler. Bu kitaptaki pek çok yemek gibi, hikâyelerim de baharatlıdır.

Bununla birlikte, Meleklerle Yemek'i biraz daha aile dostu yapmak istedim. Sorun şu ki, karakterlerimin çoğu yeraltı dünyasının yaratıkları ve iblisler "Allah Allah" demezler. Küfür etmeyi severler. Ben de onları kandırdım. İstedikleri kadar küfür edebileceklerini düşünmelerine izin verdim, ama onlar bakmıyorken, bir arama ve değiştirme yaptım.

Dostum, ne yaptığımı gördüklerinde çok öfkelenecekler...

# İçindekiler

## Bölüm 1

Declan ve Suzanne

KAHVALTI YEMEĞİ/SONRA SABAH  
YEMEĞİ

- ~ Cehennem Köpeğinin Saçı ~ Baharatlı Sheoul Karidesi ~
- ~ Melek Gıdalı Kek Fransız Tostu ~ Pastırmalı Kaptı Yüklü İrmik ~
- ~ Bloody Mary Pie ~ Baharatlı Krema ile Balkabağı Baharatlı Somun ~
- ~ Cehennem Deliğinde Yumurta Avokadolu Tost ~
- ~ Akçaağaç Sosis ve Waffle Güveç ~
- ~ Kahvaltı Burrito ~

## Bölüm 2

Wraith ve Serena

ROMANTİK/SEKSİ GIDA

- ~ Baharatlı Tereyağı ile Izgara İstiridye ~ Deniz Ürünleri Linguini ~
- ~ Kanat Biftek Dolması ~ Kırmızı Şeytan Maması Pastası ~
- ~ Soğan Reçelli Biftek Bruschetta ~
- ~ Bananas Foster Crème Brulee ~ Balzemik Glaze ile Caprese Tavuğu ~

## Bölüm 3

Biçerdöver ve Yağmacı

BAHARATLI YEMEK

- ~ Bitter Çikolatalı Chipotle Brownies ~ Wasabi Aioli ile Izgara Dana Şiş ~
- ~ Beyaz Tavuklu Chili ~ Gumbo ~
- ~ Zesty Lemon Mahi Mahi ~ Salsa with a Vengeance ~
- ~ Baharatlı Yapışkan Kaburga ~

## Bölüm 4

Gölge ve Runa

## AİLE DOSTU YIYECEKLER

- ~ Hell Frozen Over Smoothie Pops ~
- ~ Köfte ve Canavar Pürelı Kapkekler ~
- ~ Parmesanlı Tavuk ~ Karnabahar Pizza ~
- ~ Deniz Ürünleri Tabağı ~ Kızarmış Karides ~
- ~ Kızarmış Yayın Balığı ~ Buttermilk Hush Hellhound Puppies ~
- ~ Beer Battered Fries ~

## **Bölüm 5** Reseph ve Jillian KONFORLU YIYECEKLER

- ~ Tavuklu Bisküvili Turta ~ Vişneli El Böreğı ~
- ~ Taco Spagetti ~ Kızarmış Mac ve Peynir Lokmaları ~
- ~ Fransız Soğan Çorbası ~ Yumuşak Kabuklu Yengeç BLT
- ~

## **Bölüm 6**

Ares ve Cara

### KUTLAMA YIYECEK VE ATİŞTİRMALIKLARI

- ~ Keçi Peynirli Trüfler ~ Yedi Katmanlı Yunan Tanrıçası ~
- ~ Pastırmalı İncir Dolması ~
- ~ Kolay Cacık ile Mini Tavuk Döner ~ Pot Stickers ~
- ~ Yabanmersinli Limonlu Melek Gıda Kek Trifle ~ Karamelli Pretzel Isırıkları ~

## **Bölüm 7**

Şeytanlarla Yemek Yerken Eidolon ve  
Tayla ile Söyleşi

- ~ Spaghetti all'Angelicana ~
- ~ Karabiberli Balzamik Soslu Çilekler ~ YERALTINDAN
- TARİFLER
- ~ Bite ile Bira Peyniri Sürme
- ~ Yeşil Biber ve Ekşi Krema Soslu Ghasbat (veya Tavuk)  
& Peynirli Enchiladas ~
- ~ Cehennem Otu (veya brokoli) ve Beyaz Fasulyeli Orecchiette
- ~

## **CEHENNEM HAYVANLARI İÇİN**

~ [Cerby Snacks](#) ~ [Hellcat Bits](#) ~  
~ [Hellhound Bites](#) ~ [Pati Balsamı](#) ~

[Larissa Ione Hakkında](#)  
[Suzanne Johnson](#)  
[Hakkında Ayrıca](#)  
[Larissa Ione tarafından](#)  
[Suzanne Johnson tarafından da yazılmıştır](#)

# Declan ve Suzanne



Suzanne Burke kameraya gülümsedi ve özel Bloody Mary Pie'ından bir ısırıkla dolu bir çatalı havaya kaldırdı.

"İşte arkadaşınızın asla unutamayacağı lezzetli bir sabah kahvaltısı böyle yapılır. Bir kadeh salatalıklı votka veya lezzetli bir Hair of the Hellhound ile mükemmel bir şekilde eşleştirilir." Bir ısırık aldı ve neredeyse kendinden geçerek inledi. Bu yemeği çok seviyordu ve ne mutlu ki Declan'ın da en sevdiklerinden biriydi. "Mmm. Baharatlı, keskin ve çökmekte olan. Bir dahaki sefere görüşmek üzere, özel konuklarım iki gerçek melek olacak. Ve unutmayın, tüm geçmiş bölümlerimi ve tariflerimi YouTube kanalımda görebilirsiniz. İster meleklerle yemek yiyin, ister iblislerle için, ister insanlarla takılın, her duruma uygun mükemmel yemeği bulmak için menü düğmesine tıklamanız yeterli." Turtanın yanına koyduğu votka kadehini havaya kaldırdı. "Bir dahaki sefere kadar, dostlarım. Herkese iyi dileklerimle."

"Kes!"

Suzanne, kablolu kanaldaki yemek programı Angel in the Kitchen'ın çekimleri sona erdiğinde rahat bir nefes aldı.

"Bugüne kadarki en iyi bölümünüzdü." Suzanne'ın yapımcısı Kimberly ona başıyla onay verdi ve bir yığın mesaj uzattı. "Bunların çoğu halledildi, yemek kitabı editörünüzün tariflerinizden biri için güncellenmiş bir dosya talebi de dahil, ancak en üsttekini kendiniz ele almak isteyeceksiniz. Üvey annenden gelen bir mesaj. Cep telefonunu aradığını sanmış ama onun yerine gösteri hattını aramış. Hamilelik beyni olmalı dedi. Geç dönem sabah bulantıları için bir tarifin olduğunu umuyormuş."

Suzanne'ın üvey annesi Lilliana, Mahşerin İlk Atlısı Ares ve hamileliğinin üçüncü üç aylık dönemini geçirmekte olan karısı Cara ile birlikte kalıyordu ve Lilliana'ya göre Cara zor zamanlar geçiriyordu. Yine de, hamile olanın Cara olduğu düşünüldüğünde, Lilliana'nın hamilelik beyni olduğunu iddia etmesi garipti. Ama sonra, Lilliana

Cara'ya aylardır yardım ediyordu. Belki de sempati beyni vardı.

"Teşekkürler, Kim." Suzanne uzandı ve yemek pişirirken at kuyruğu yaptığı dalgalı kahverengi saçlarını serbest bıraktı. "Eve döndüğümde onu ararım."

Kim saatini kontrol etti. "Eğer hareket ederseniz, birkaç saniye kadar kısa bir süre içinde olabilir."

"Hayır. Önce Dallas'a gidip Declan'ı göreceğim."

Gecikmeli olarak, insan gösteri ekibinden kimsenin dinlemediğinden emin olmak için etrafına bakındı. On beş yıl önce ısırıldığından beri kurt adam olan Kim, ekibin mümkün olduğunca çoğunun yeraltı dünyasından olmasını sağlamaya çalışmıştı ama çeşitli nedenlerden dolayı ekibin yaklaşık yarısı insandı ve bunlardan sadece bir avuç kadarı "işin içindeydi". Ve Suzanne'ın babası kontrolcü ve paranoyak olduğu için, sanki Suzanne'ın melek güçleri onu korumaya yetmiyormuş gibi, kardeşlerinden birini asistan-koruma olarak tutması konusunda ısrar etmişti.

Ayrıca Declan vardı ve o da teknik olarak insan olsa da... yükseltilmişti. Ona ulaşmaya çalışan herkes Declan'ın içinden geçmek zorundaydı ve bunun tam tersi de geçerliydi.

"Dallas'ta ne işi var?" Kim sordu.

"Çalıştığı yer orası."

Kim'in kahverengi gözleri, kırmızı boynuz çerçeveli gözlüklerinin ardında yuvarlandı. "Evet, bunu biliyorum. DART'ta çalışmak için onu gidip geliyorsun. Ama geçenlerde eski işinden arkadaşlarını ziyaret etmek için Dallas'ta değil miydi?"

Declan orduda görev yaptıktan sonra Dallas merkezli McKay-Taggart ofisinde koruma olarak çalışmıştı ve eski dostlarının çoğuyla iletişim halindeydi. Bazen McKay-Taggart'ın büyük patronu Ian, bazı garip davalarda Declan'a bile danışıyordu, çünkü Dec işler tuhaflaştığında aranacak adam olarak ün kazanmıştı.

Suzanne, "Bazen bizim hakkımızdaki gerçeği bilmeyen insanlarla takılmaya ihtiyacı oluyor," dedi. "Ailem ve Şeytani Faaliyetlere Müdahale Ekibi'ndeki işi arasında,

Sanırım ölümsüzler ve yeraltı dünyasından gelenler onu bunaltıyor."

"Anlıyorum," diye iç geçirdi Kim. "Alışmam biraz zaman aldı."

Suzanne bunu tamamen anlıyordu. Kendisi de insan olduğuna inanarak büyümüştü ve insanlığın kaderi için önemli varlıkların koruyucusu olmak üzere yetiştirilmiş, dünyaya bağlı bir melek sınıfı olan Memitim olduğunu öğrenmek büyük bir şok olmuştu. Artık bu sıfatla hizmet etmiyordu ama hâlâ iyiliğin güçlerine hizmet ediyordu.

"Sonunda nasıl yaptın?" diye sordu. "Ayarlamayı yani."

Kim konuşurken elindeki kâğıtları karıştırdı. Hiç boş durmazdı. "Yeni arkadaşlarım var."

"Tüm insan arkadaşlarını terk mi ettin?"

"Oldukça fazla." Kim gözlüklerini burnuna doğru itti. "Yalan söylemek çok zor ve öyle bir noktaya geldim ki onlarla sorunlarım hakkında konuşamaz oldum çünkü onlara gerçeği söyleyemiyordum, anlıyor musun?" Silik bir gülümseme verdi. "Sonunda her şey yoluna girdi. Yine de ailemi özlüyorum."

"Aileni de mi terk ettin?"

"Oh, hayır. Bir gece kurt adam oldum ve hepsini yedim." Suzanne dehşet içinde nefesini tuttuğunda Kim güldü. "Şaka yapıyorum. Tatlım, çok safsın. Ailem hayatta ve Connecticut'ta yaşıyor. Onları her zaman görüyorum. Açıkçası, bu çok fazla."

İşte Suzanne bunu kesinlikle anlıyordu. Melek ailesini çok seviyordu ama birçoğu New York'taki dairesinde takılan binlerce Memitim kardeşi vardı ve babası da Azrail'di. Ailesi kesinlikle... gergin olabiliyordu ve Declan'ı arada bir ara vermek istediği için suçlamıyordu.

Angel in the Kitchen'ın yardımcı yapımcısı Phillippa, Kim'e el salladı ve o da Suzanne'a dönmeden önce "hemen geliyorum" işareti yaptı. "Bu gece onaylaman için birkaç klip hazırlayacağım. Bir sonraki hazırlık toplantısında görüşürüz."

Suzanne ağzına kadar dolu çantasını kaptı ve saplarını omzuna doladı. "Kulağa hoş geliyor. Yarın görüşürüz."

Declan'ı görme beklentisiyle nabızı hızla atarken, kimse görmeden güvenli bir şekilde buharlaşabileceği ofisine yöneldi. Koridorlarda yürürken, stüdyo yöneticilerinin, diğer dizilerden gelen ekiplerin ve hatta uzaylı kostümü giymiş birkaç aktörün yanından geçerken, hayatının nasıl geliştiğine hayret etti.

Hayallerindeki adamla evliydi, bir bilim kurgu kanalında en çok izlenen yemek programını yapıyordu ve yemekleri, yemeklerinin neden insanları tam da söylediği gibi mutlu, memnun, tahrik olmuş ya da enerjik hissettirdiğini açıklayamayan en iyi eleştirmenlere göre bir "mutfak harikasıydı". Tariflerine meleksi güçlerinin karıştığını bilmiyorlardı ve programının vampirlere, iblislere, kurtadamlara ve insanlara yemek yapan bir melek olduğu önermesinin kurgu olmadığını bilen yeraltı dünyası mensupları arasında çok popüler olduğunun da farkında değillerdi.

Kutsanmış olduğu pek çok yol vardı ve daha iyisini hayal bile edemiyordu.

Yapabilirdi.

Ama Declan'ın yakın zamanda işinin tehlikelerinden vazgeçeceğini düşünmüyordu.

\* \* \* \*

"Declan!" Kynan Morgan bağırdı, askerlik günlerinde aldığı ses teli hasarından dolayı zaten kalın olan sesi aceleyle daha da kısılmıştı. "Öldür onu! O lanet iblisi hemen öldür!"

Declan yanmış fabrikanın kanla kayganlaşmış zemininde dönüp kanla kaplı baltasını kaldırırken meslektaşına ters ters baktı. "Ne yapmaya çalıştığımı sanıyorsun?"

Sızan kırmızı dikenlerle kaplı fildişi derili bir canavar olan iblis, kirpi balığı gibi şişiyordu ve zehirli dikenlerini terk edilmiş binadaki iblis yuvasıyla savaşıyan DART ekibi üyelerinin her birine ok gibi fırlatması sadece birkaç saniye sürdü.

Declan sola doğru bir hamle yaparak iblisin altı inçlik jilet gibi keskin pençeleri tarafından deşilmekten kıl payı kurtuldu. Baltayı savuruşu vahşice oldu ve canavarı çıplak karnı yerine dikenli kuyruğunun dibinden yakaladı. İblis dikenlerini patlatmadan önce hızla, sırtında dövmesi olan büyülü kanatları harekete geçirdi. Kürek kemikleri arasındaki deri karıncalanırken, devasa, neredeyse şeffaf kanatlar gökyüzüne doğru fırladı ve onu havaya kaldırdı. İblis öfkeyle çığlık atarak onu yakalamak için sıçradı ama Declan dönerek dalışa geçti ve aralarındaki mesafeyi bir kalp atışında kapattı.

Bir zafer çığlığı atarak baltayı yerine sapladı ve bıçağı canavarın kıpkırmızı gözlerinin arasına gömdü.

Evet!

"Dec! Dikkat et!"

Tepki verecek zamanı yoktu. Yüzüne bir şey çarptı ve onu havaya savurdu. Başında acı patladı ve yerde yuvarlanıp bir destek sütununa çarparken dünya bulanıklaştı.

"Kahretsin!" Tayla'nın çığlığı Declan'ın kulaklarındaki çınlamayı delip geçti ve Declan yere yığılmışken Tayla onun yanında diz çöktü. "Kıpırdama dostum. Sana bir şifacı getireceğiz."

"Alfargchgarayte." Ne dediğinden, hatta ne demek istediğinden emin olamadan inledi. Belli ki çenesi kırılmıştı ve eğer yanağındaki ve kafatasındaki zonklama acısı bir gösterge ise, kafasında çok fazla kırık kemik vardı.

Etraftan sesler duydu, bazıları acı çekiyordu, bazıları biraz korkmuştu. Bu büyük bir savaştı, iblislerin varlığı hakkındaki gerçeği öğrendiğinden beri dahil olduğu en büyük savaştı. Sırrın bir üyesi olarak,

Hükümet onaylı Şeytani Faaliyetlere Müdahale Ekibi, insan dünyasına dost olmayan yeraltı dünyası saldırılarını araştırıyordu ve pek çok küçük kavga ve çatışmaya girmişti, ancak bu seferki tüm ekibi şaşırtmıştı. Genelde Doğu Sahili'nde çalışan büyük patronlar Kynan ve Tayla'nın Dallas birimine bir soruşturmada eşlik etmek için bugünü seçmiş olmaları iyi bir şeydi.

"Declan?" Amirinin sesi ona doğru sürüklendi. "Dec?" Corey'nin yüzü onunkinin üzerinde asılı duruyordu, normalde dikenli olan sarı saçları kanla kafatasına yapışmıştı. İblis kanı olduğunu umuyordu. Onun omzuna dokundu. "Bizimle kal Dec. Bizimle kal..."

Sesi azaldı ve adam sessizliği, onu yutan acısız karanlığı karşıladığı kadar memnuniyetle karşıladı. Bilincini kaybetmeden önceki son düşüncesi Suzanne'ın bu işin peşini asla bırakmayacağıydı...

\* \* \* \*

"Merak etme," dedi Kynan. "Kulağa geldiği kadar kötü değil."

Suzanne, Declan'la birlikte Dallas'ta tuttukları dairenin oturma odasında dururken kalbi yerinden fırlayacak gibi oldu. Burası Dec'in bekârken kullandığı bekâr eviydi ve insan arkadaşlarının onun aslında New York'tan Suzanne'ın melek taksi servisi aracılığıyla gidip geldiğini bilmemeleri için burayı bir kılıf olarak saklamışlardı.

Şimdi daire Declan'ın DART'taki iş arkadaşlarıyla doluydu. İş arkadaşları kan ve bandaj içindeydi. En azından Kynan hariç herkes. Suzanne hikâyenin tamamını bilmiyordu ama görünüşe göre melekler tarafından büyülenmiş ve iblisler tarafından yaralanmalara karşı bir tür bağışıklık kazanmıştı. Bir gün bunu ona sorması gerekecekti.

Declan'ın incinmesine izin verdiği için onu affettikten sonra bir gün.

Onu kolundan yakaladı. "Göründüğü kadar kötü değil de ne demek? Nerede o?"

"Yatak odasında, ama-"

Kynan'ın sözünü bitirmesini beklemedi. Hızla yatak odasına girdiğinde Declan'ı üzerinde sadece bir eşofmanla, şakağında bir buz torbasıyla yatakta otururken buldu. Önünde hastane önlüğü giymiş bir erkek duruyordu, bir eli Declan'ın omzundaydı. Doktorun parmakları, eli ve kolu boyunca uzanan glifler, kapı arkasından kapandığında kesilen bir güçle parlıyordu.

Declan gülümseyerek ona baktı. "Hey. İyi zamanlama. Eidolon bitirmek üzere."

Tuhaf. Yeraltı Dünyası Genel Hastanesi'ni yöneten meşhur iblis doktorun ev ziyaretleri yaptığını bilmiyordu. Yine de düşündüğünde, Suzanne geldiğinde oturma odasında olan Tayla ile çiftleştiği göz önüne alındığında, bu mantıklı geliyordu.

Suzanne, temkinliliğinin belli olmamasını umarak başıyla selam verdi. İblislerin çoğu, Şeytan'ın hapsedilmesiyle sonuçlanan bir darbeden sonra Revenant adlı düşmüş bir melek tarafından yönetilen bir cehennem diyarı olan Sheoul'da yaşıyordu, ancak Eidolon ve kardeşleri gibi bazıları masum insanlar arasında yaşıyordu. Ve tıpkı insanlar gibi, iblisler de iyinin ve kötünün tüm tonlarına sahipti, evreni dengeleyen bir yin-yang etkisi. Eidolon nadir iyi iblislerden biri olarak kabul edilirdi. Hatta bir müttefik.

Ancak Eidolon'un kardeşi Wraith ile çalışmış ve kendisi de bir zamanlar UG'de tedavi görmüş olmasına rağmen, iblis onu hala tedirgin ediyordu, sanki hızlı bir şekilde kullanması gerektiğinde savunma güçlerini hazırda tutması gerekiyormuş gibi.

"Ne oldu?" Declan'a doğru ilerledi ve Eidolon stetoskopunu tıbbi çantasına yerleştirirken onun yanındaki yatağa uzandı. Declan yorgun görünüyordu, yüzünün sol tarafında ve çenesinde soluk morluklar vardı ama gülümsemesi parlaktı.

"Bir Noirmal iblisi tarafından mihlandım. Piçler pusuya düşürdü bize."

"Kahretsin, Declan," diye mırıldandı. "Yapabilirdin öldürüldü."

Buz torbasını yere bıraktı ve onun elini avucunun içine aldı. Buzdan dolayı soğuktu ve tek düşünebildiği, ölmüş olsaydı elinin de aynı hissi vereceğiydi.

"Ben ölümsüzüm," diye hatırlattı ona. "Tamamen güvendedim." "Ölümsüz olmak yenilmez olmak demek değildir. Bazı şeyler vardır ki ölümsüzler bile hayatta kalabilir."

Eidolon çantayı omzuna aldı. "Haklı," dedi ve bu iblis doktordan hoşlandığına karar verdi. "Kafaları kesildiğinde ya da kalpleri göğüslerinden söküldüğünde gerçekten ölümlü olan pek çok ölümsüz gördüm."

"Gördün mü?" İblisi işaret etti. "Doktorunuzu dinlemelisiniz."

"Ben gayet iyiydim," diye ısrar etti Declan. "Journey ortaya çıkmadı, yani açıkçası gerçek bir tehlike altında değildim."

Binlerce kardeşinden biri olan Journey, yeniden atandıktan sonra Declan'ın koruyucu meleği olarak atanmıştı ve Dec'in koruyucusu olarak, Declan hayati tehlike içinde olsaydı alarma geçecekti.

Ama bu yine de kendisini daha iyi hissetmesini sağlamadı. Declan'ın incindiğini görmekten hoşlanmıyordu ve onu kaybetme düşüncesi onu soğuk bir paniğe sürükledi.

"Bence artık DART için çalışmamalısın."

Declan güldü ama kız ona baktığında çelik grisi gözleri irileşti. "Ne, ciddi misin?"

"Seni kaybetmek istemiyorum." Yüzü ona dönük olacak şekilde yer değiştirdi. "Babamın Lilliana ile yaşadıklarını izlemek korkunç. Ayrılıklarının geçici olduğunu biliyorum ama babam onun için acı çekiyor. Bunu seninle birlikte yaşamak istemiyorum."

Declan kızın elini dudaklarına götürdü ve avucuna şefkatli, güven verici bir öpücük kondurdu. "Sen geçmeyeceksin"

Bu. Ben dikkatliyim. Ve bunun yapmam gereken bir şey olduğunu biliyorsun."

Evet, vardı. Declan'ın insanlara yardım etmek için derin, içgüdüsel bir ihtiyacı vardı, insanlığa karşı sarsamadığı bir görevi vardı... ne de bunu yapmak isterdi. Ama bu her gün kendini tehlikeye atması gerektiği anlamına gelmiyordu.

"İnsanlığa daha güvenli yollardan yardım edebilirdin, biliyorsun. Sen bir sağlıkçıydın." Eidolon'a bir bakış attı. "Bir hastanede ya da başka bir yerde çalışabilirsin."

Doktor ellerini kaldırdı. "Hey, bana bakma. Ona bir iş teklif ettim."

Declan'a bakakaldı. "Ve sen reddettin?"

Eidolon kapıya doğru ilerledi, ayakkabıları normalde gıcırdayan döşeme tahtalarında bile ses çıkarmıyordu. "Yani, evli bir çiftin tartışmasının ortasında olmadığım bir yere gideceğim." Kapı koluna uzandı. "Dec, hasarın çoğunu iyileştirdim ama morlukların bir kısmının kendiliğinden geçmesi gerekecek. Aspirin kalan ağrı ve sızılara iyi gelecektir. Herhangi bir komplikasyon olursa ya da sorunuz olursa arayın." Utangaç bir sırıtma yaptı. "Ve iş teklifim hâlâ geçerli."

"Teşekkür ederim doktor," dedi. "Bunu düşünecektir."

"Hayır, düşünmeyecek," diye seslendi Declan, Eidolon içeri girerken.

Koridorda.

Suzanne gülümsemekten ve başını sallamaktan kendini alamadı. İnatçıydı ama bu yüzden onu seviyordu. "İş değiştirmen için seni sıkıştırmaya devam edeceğimi biliyorsun."

Buz torbasını bir kenara fırlattı ve bir dirseğinin üzerine dayanarak yatağa uzandı. Eşofmanının bel bandı kalçalarına kadar inmiş, sert karın kaslarını ve leğen kemiğinin çukurunda birdenbire dilini çıkarmak istediği gölgeli bir deri parçasını ortaya çıkarmıştı.

"Senden başka bir şey beklemezdim." Sesi alçak, boğuk ve erotik tonlarla doluydu.

Lanet olsun ona, dikkatini bu kadar kolay dağıtabiliyordu ve şüphesiz bunu kasıtlı olarak yapıyordu. "Ne yapman gerektiğini biliyorum."

Seviyorsun," diye iç geçirdi, "ama yine de senin için endişeleniyorum."

Sarı kaşlarını salladı. "Sevdiğim işi yapıyorum." Yanındaki şilteyi okşadı, kalın kollarındaki kaslar dalgalanıyordu. "Buraya gel ve seni hemen şimdi becereyim."

"Bir saniye." Onun cazibesine dayanamayarak kapıya doğru koştu ve aralıktan bağırabilecek kadar açtı. "Hey, millet, her şey için teşekkürler, ama bundan sonrasını ben hallederim."

Koro halinde "görüşürüz" ve "geçmiş olsun" sesleri yükseldi ve ardından ön kapı kapandı ve her şey sessizleşti.

Arkasını döndüğünde, Declan'ın gözlerinde dönen müstehcen vaatler nefesinin kesilmesine neden oldu. "Kıpırdama," dedi karanlık, baştan çıkarıcı bir sesle. "Sadece sana bakmama izin ver."

"Beni daha fazla görmek ister misin?" diye takıldı bluzunu çıkarırken. "Yani, kendini iyi hissettiğin sürece."

"Oh," diye homurdandı usulca, "ben buna hazırım."

Eşofmanındaki çadıra bir bakış, sözlerini kanıtlıyordu ve sıcaklık erojen bölgelerinin her birine yayıldı. Yavaş ve kasıtlı hareketlerle topuklarını tekmeledi ve pantolonunun düğmelerini çözdü, yırtıcı bakışlarının yaptığı her hareketi izlemesinin tadını çıkardı. Deniz mavisi ve siyah dantelli külotu ve sutyeninden başka bir şey giymeden ona doğru yürüdü, beklenti kalbinin düzensiz bir ritimle çarpmasına neden oldu.

Kadın yaklaşınca sırt üstü döndü ve parmaklarıyla "hadi" işareti yaptı. "Yaralı olduğuma göre, muhtemelen burada uzanmalıyım."

Baştan çıkarıcı bir şekilde gülümseyerek yatağa tırmandı ve adamın kalçalarına binerek dekoltesini en iyi şekilde görmesini sağladı. "Yani bütün işi benim yapmamı mı istiyorsun?"

Adam uzanıp kumaşın üzerinden bir göğsünü avuçladı ve başparmağı bir meme ucunun üzerinde gezinirken kadın bir iniltiyi bastırmak zorunda kaldı. "Bu gerçekten... iş mi?"

"Mmm." Onun dokunuşuna doğru eğildi. "Bunu yaptığında değil."

Birden ensesindeki tüyler diken diken oldu ve çevresel görüşünde bir ışık parladı.

"Oh, kahretsin!" diye bağırdı bir erkek sesi. "Gözlerim! Gözlerim!"

Declan ve Suzanne aynı anda sıçradı ve kardeşi - Declan'ın koruyucu meleği- irkilerek bir çığlık attı. -Journey, elleri yüzüne yapışmış bir halde yatak odasının ortasında duruyordu.

Bugün onun günü değildi.

\* \* \* \*

Declan şilteden fırladı ve Suzanne'ın üzerini yastık olan en yakın nesneyle örtmek için çabaladı.

"Dostum!" diye bağırdı eşofmanını çekiştirirken. "Ne oluyor be? Bu çılgın aileye katılmayı kabul ettiğimde kurallar koymuştuk ve evlerimize, özellikle de yatak odalarımıza habersizce girmemek de bunlardan biriydi." Suzanne'ın kıyafetlerini yerden aldı ve ona doğru fırlattı. "Çok yaşlı olduğunu biliyorum ama artık telefon denen şeyler var."

Suzanne ayaklarını pantolonunun içine sokarken, "Ve kapı zilleri," diye ekledi.

"Evet..." Journey ensesini ovuşturdu, bakışları aşağıya doğru kaydı, koyu renkli, dağınık saçları yüz ifadesini gizliyordu. "İnan bana, ben senden daha fazla travma yaşıyorum. Ugh. Birinin bana bir link gönderdiği ve benim de tıklayacak kadar aptal olduğum zamanki gibi. Çorap kukla pornosuydu." Ürperdi. "Bunun var olduğunu biliyor muydun? Dünyada yeterince göz ağartıcı yok."

Adrenalin ve bastırılmamış şehvetle dolup taşan Declan sabrını zorlukla kontrol altında tutuyordu. "Neden. Sen. Buradasın."

Ne pahasına olursa olsun ciddi olmaktan kaçınan Journey sessizleşti, yüz ifadesi asıldı. Bu da Declan'ın aklını çeldi,

bok alarmı. "Bu Azagoth."

Suzanne üstünü değiştirdi. "Babamız şimdi ne yaptı?"

"Sheoul-gra'yı kapattı. Kimse girip çıkamaz. Griminionlar bile."

Declan, iblislerin ve kötü insanların ruhlarının tutulduğu bir depo olan Azrail'in diyarına hiç gitmemişti ama orayı kapatmak büyük bir iş olabilirmiş gibi geliyordu.

"Ne?" Suzanne ayakkabılarına uzanırken donakaldı. "Bu... bu eşi benzeri görölmemiş bir şey. Ve kötü. Gerçekten kötü."

"Griminionlar," diye düşündü Declan. "Onlar babanın ürkütücü küçük ruh toplayıcıları, değıl mi?"

Suzanne başını salladı. "Her gün binlerce ruh topluyorlar. Eğer griminionlar ruhları Sheoul-gra'ya teslim edemezlerse, iblis ve insan diyarlarında kaosa neden olmak için serbest kalacaklar." Tekrar Journey'e döndü. "Bunu neden yaptı? Sen bunu nereden biliyorsun? İletişim hâlâ açık mı?"

Journey kulak memesindeki tıkaçla oynadı. "İletişim de kapandı. Bunu yapmadan saniyeler önce bizi uyarmıştı. Herkese neler olduğunu haber vermek için dışarı çıktım."

"Ama neden? Bunu neden yaptı? Bunun Lilliana ile bir ilgisi var mı?"

"Bilmiyorum," dedi Journey, "ama babamız daha önce hiç görmediğim bir öfke içinde ve ben onun öfkeyle bir ejderha-şeytana dönüştüğünü ve kelimenin tam anlamıyla bir bomba gibi patladığını gördüm. Bir şeyler yapmalıyız ve bunu hızlıca yapmalıyız."

Declan cep telefonunu sehpanın üzerinden aldı. "DART'ı arayabilirim. Belki neler olup bittiğine dair bir fikirleri vardır."

"Benim daha iyi bir fikrim var," dedi Suzanne. "Azagoth Azrail'in saldırısına uğradığında onunla başa çıkabilecek tek bir kişi var."

Journey delinmiş bir kaşını kaldırdı. "Lilliana'yı mı kastediyorsun? İyi şanslar. Birkaç hafta önce onu görmeye çalıştım. Görünüşe göre 'kendini iyi hissetmiyormuş'."

Declan yakın zamanda üvey annesini ziyaret etmeye çalıştığında Suzanne'ın da aynı şeyi söylediğini hatırlıyordu. Azagoth ve Lilliana arasında her ne oluyorsa çok ama çok özeldi.

"Şey," dedi Suzanne, kahverengi gözleri Declan'ın sevdiği o inatçı ateşle parlıyordu -kendisine yönelik olmadığında- "Onu daha iyi hissettirecek şeyi biliyorum."

"Dur tahmin edeyim," dedi Journey. "Yemek mi?"

Kapıya doğru giderken yanından geçerken onun yanağını okşadı. "Gördün mü, işte bu yüzden herkes senin akıllı kardeş olduğunu söylüyor."

Journey ışınlandı. "Öyle mi?"

Declan gözlerini devirdi ve kayınbiraderinin sırtını rahatlatıcı bir şekilde sıvazladı. "Elbette, dostum. Elbette."

Dec, Journey arkalarından seslenirken gülerek Suzanne'a katıldı, "Siz ikiniz pisliksiniz, bunu biliyor musunuz?"

Sanki Declan bunu daha önce duymamış gibi. Aptal melek.

Suzanne oturma odasında bıraktığı bez çantayı aldı. "Cara'ya götürmek için bir şeyler hazırlayacağım. Benimle gelmek ister misin yoksa burada mı kalırsın?"

Elini tuttu, böylece onu da yanında gösterebildi. "Seninleyim, tatlım. Her zaman."

Gülümsemesi göz kamaştırıcıydı ve neredeyse aptal kardeşinin, çarşafklar arasında bir maraton olacağından emin olduğu seansı böldüğü gerçeğini telafi ediyordu.

Ama ölümsüz olmak böyle bir şeydi; eğer insanın kafası kopmazsa, sonsuzluk maratonlardan oluşuyordu.

\* \* \* \*

Suzanne birkaç saatini Lilliana için en sevdiği rahat yemek olan Mac and Cheese Bites'ı ve Cara'nın bebek partisi için birkaç atıştırmalık örneği hazırlamakla geçirdi ve sonra Declan'la birlikte Ares'in Yunan adasına gittiler. Cisimlendiler

Güneş tam batarken, altın ışınları beyaz kumları ve kumsalın ötesindeki denizi parlatırken, devasa köşkün yakınındaki zeytin ağaçlarının arasında belirlenen iniş noktasının içinde.

Bir tür büyü sayesinde insanların gözünden saklanan gizli ada, kimsenin izinsiz giremediği bir cennetti ve Cara'yı arayarak bunu güvence altına almıştı.

Eşleşen sandaletlerle zarif bir su rengi hamile elbisesi giyen Cara onları ön kapıda karşıladı. Suzanne bu çok hamile cehennem köpeği fısıldayıcısıyla sadece bir kez, Cara'nın bebek partisi menüsünü planlamaya yardım etmek için geldiğinde tanışmıştı ama Cara onu eski bir dost gibi karşıladı.

"Seni tekrar görmek çok güzel," dedi Cara Suzanne'ı kucaklarken. "Ama korkarım boşuna geldin. Lilliana kendini iyi hissetmiyor ve kimseyle görüşmek istemiyor."

"Bu gerçekten önemli. Bunu ona söyledin mi?" "Söyledim."

Suzanne usulca küfretti ve Declan güldü. "Bok" kelimesinin bir küfür olduğunu düşünmüyordu.

"Lütfen tekrar dener misiniz? Azagoth hakkında. Oldukça acil." Cara'ya yemek örneklerinin bulunduğu kabı uzattı. "Bunlar geçen gün konuştuğumuz yemeklerden bazıları. Burada olacağıma göre, denemeniz için getirebilirim diye düşündüm."

"Ne kadar düşüncelisin." Cara kabı koklarken gülümsedi. "İçeri gel. Lilliana'ya bir şans daha vereceğim ama fazla umutlanma."

Declan ve Suzanne, ayakkabıları mermer zeminde tıkırdatarak saray gibi malikâneye girdiler. Cara onları ana salonda bıraktı ve Declan, biri elinde toz paspası, diğeri elinde buzlu çay tepsiyle etrafta dolaşan devasa insan-keçi iblisleri görünce gerildi.

"Sorun yok," diye fısıldadı Declan'a. "Onlar hizmetkâr, Ares ve Cara'ya tamamen sadıklar."

"Bu çok saçma." Ona sert bir bakış attı. "Gördün mü, işte böyle küfrediyorsun. İnançla ve kabalıkla." Bir beygir boyunda ve iki katı uzunluğunda bir cehennem köpeği odanın içinden geçerken sert bir nefes çekti, kıpkırmızı gözleri koridorda kaybolmadan önce onları yemek için ölçüyordu. "Buna asla alışamayacağım," diye mırıldandı ve inanarak bir küfür daha ekledi.

Cara birkaç dakika sonra dönene kadar Ares'in çağlar boyunca topladığı antik Yunan ve Roma eserlerine hayranlıkla bakarak etrafta dolaşırken küfretmeye devam etti.

"Şok oldum," dedi, "ama Lilliana izin verdi. Süiti koridorun sonunda ve sağda. Koridorun sonundaki çift kapı."

Ellerinde kalan yiyecek kutularıyla Suzanne ve Declan aceleyle Lilliana'nın süitine gittiler. Kapıya vurdu ve "İçeri gel!" diye bağırıldığını duydu. Balkondayım."

Yunan sanatı ve mobilyalarıyla dekore edilmiş lüks bir odaya girdiler. Siyah ve altın rengi çömlekler rafları süslüyordu ve gerçek boyutlarda mermer bir at, on iki kişinin rahatça oturabileceği yemek takımının yanında bir köşeyi kaplıyordu.

"Vay canına." Declan'ın gözleri fal taşı gibi açıldı. "Ben de New York'taki evimizin büyük olduğunu sanıyordum."

"Atlılar hayattan daha büyük," dedi. "Ve her şeyi ölçeğe göre yapıyorlar."

Mutfağın önünden geçtiler ve açık sürgülü cam kapılardan Lilliana'yı gördüler, denize bakan balkonun korkuluğunda dururken sırtı onlara dönüktü. Uzun kestane rengi saçları, tüllü turuncu bluzunun narin askıları dışında çıplak olan omuzlarına dökülüyordu. Beyaz harem pantolonu ve çıplak ayakları, bir Yunan cennetinde takılmak için mükemmel görünen kıyafetini tamamlıyordu.

Ama sevdiğinizle birlikte olmadığınız zamanlar gerçekten cennet miydi? Romantizm için yapılmış bir balkonda tek başınıza durduğunuzda?

Suzanne, Azagoth'a Cennet'in posta siparişı gelin versiyonu olarak gönderilmiş, farklı bir tarikattan bir melek olan üvey annesini Azagoth'tan ayrıldığından beri aylardır görmemişti. Suzanne neden gittiğini tam olarak bilmiyordu ama bunun babasının suçu olduğuna dair kanatlarıyla bahse girebilirdi. Onu seviyordu ama Azrail ciddi bir pislik olabiliyordu.

"Bizi kabul ettiğiniz için teşekkürler," diye başladı. "Kendinizi iyi hissetmediğiniz için üzgünüm."

Lilliana hâlâ suya bakarak, "Kendimi iyi hissediyorum," dedi. "O zaman neden-" Diğer kadın dönünce sözünü yarıda kesti.

çok şişmiş, çok hamile bir göbeği ortaya çıkardı. Vay anasını. "Oh. Oh...vay canına."

Lilliana gülümsedi ve karnındaki bebeği ovuşturdu. "Ares, Cara, Reaver ve Harvester dışında kimse bilmiyor ve bu şekilde kalmasını istiyorum."

"Ama babam biliyor." Lütfen, lütfen bildiğini söyle. "Değil mi?"

Lilliana başını salladı ve Suzanne'ın yüreği ağzına geldi. Lilliana'nın bu büyük sırrı saklamak için iyi bir nedeni olmalıydı ama... Azagoth'un haksızlığa uğradığını hissettiğinde pek affedici olduğu söylenemezdi. Çılgına dönecekti. Hem de çok.

"Azagoth yüzünden burada olduğunu mu söyledin?" Lilliana yanındaki korkulukta duran portakal suyundan bir yudum aldı ve Suzanne Lilliana'nın elinin titrediğini gördüğüne yemin etti.

"Evet. Sheoul-gra'yı kapattı. Kimse girip çıkamıyor. Nedenini bilebileceğinizi umuyorduk."

Lilliana rahatlamış bir nefes verdi ve güverte korkuluklarına yaslanarak neredeyse meyve suyunu dökecekti. "Demek sadece ben değilmişim."

"Ne demek istiyorsun?" Lilliana'ya yaklaşırken Declan'ın sesi endişeyle doluydu, vücudu gergindi, sanki yere düşerse onu yakalamaya hazırlanıyordu.

"Bugün eve gitmeye çalıştım ama içeri giremedim." Başını kaldırıp tepesinde rüzgârla süzülen bir deniz kuşuna baktı ve Suzanne'a döndüğünde bakışları biraz daha

parlaktı. "I

Azagoth'un beni dışarıda bırakmış olabileceğini düşündüm. Ama neden kilitlediğini bilmiyordum. Daha dün gece Skypedlaştık ve her şey harikaydı. O kadar harikaydı ki bu sabah gitme kararımı pekiştirdi."

Declan kaşlarını çatı. "Öfkeli biri, değil mi?" Lilliana homurdandı. "Öfke. Ne kadar şirin."

"Peki ya hamile olduğunu öğrenirse?" Declan sordu. "Bu onu çıldırtır mıydı?"

"Kesinlikle." Lilliana meyve suyunu bıraktı. "Ama nasıl öğrendiğini bilmiyorum. Sheoul-gra'dan ayrıldığımdan beri Ares'in adasında tecrit edilmiş durumdayım."

Azagoth'un her yerde casusları vardı ama Ares gemiyi sıkı yönetirdi ve sadece bir aptal Savaş olarak bilinen Süvari'ye ihanet ederdi. "Bunu neden yapmış olabileceğine dair başka bir neden biliyor musun?" Suzanne sordu.

"Büyük bir şey olmalı," dedi Lilliana, kaşları düşünceli bir şekilde çatılmıştı. "İblis ve kötü ruhların hemen Sheoul-gra'ya götürülmezlerse ne tür zararlar verebileceğini biliyor. Ve Memitim'in işlerini yapmak için ayrılmasına kesinlikle engel olmaz. Bu hiç mantıklı değil." Declan ve Suzanne'ın yanından geçip içeri girdi. "Bakalım onunla bağlantı kurabilecek miyim?"

Azagoth'a ulaşmaya çalışırken balkonda beklediler ve geri döndüğünde yüz ifadelerindeki endişe onlara başarısız olduğunu söyledi.

"Aramayı, Skyping yapmayı, e-posta göndermeyi ve mesaj atmayı denedim," dedi. "Hiçbir şey olmadı."

"Ben de öyle düşünmüştüm," diye iç geçirdi Suzanne. "Journey iletişimin kesik olduğunu söyledi." Elinde hâlâ Lilliana için getirdiği Mac ve Peynir Lokmalarını tuttuğunu fark etti ve onları uzattı. "Bunlar senin için. Özel olarak sevgi ve rahatlatıcı hislerle aşılandı."

"Ah, Suzanne," diye mırıldandı Lilliana yemeği alırken. "Sana her zaman hayran oldum. Teşekkür ederim."

Hisler karşılıklıydı. Aslında Suzanne'ın erkek ve kız kardeşlerinin çoğu Lilliana'yı seviyordu. Birkaçı vardı ki

Ona kötü bir üvey anne gibi davrandılar, ama çoğunlukla herkes Lilliana olmasaydı babalarının çok farklı, çok korkunç bir insan olacağını kabul etti.

Declan'ın telefonu usulca bipledi, aşağıdaki kayalıklara çarpan dalgaların sesinden zar zor duyulabiliyordu. "Ben Hawkyn," dedi ekrana bakarak. "Bizim dairede. Haberleri olabilir. Gitsek iyi olacak."

Umarım kısa bir süre önce Cennet ve Sheoul-gra arasında irtibat görevi verilen kardeşi ve akıl hocası bir şeyler biliyordur. Suzanne tekrar Lilliana'ya döndü. "Eğer bir şey duyarsan... herhangi bir şey, beni ara."

"Sen de aynısını yap." Lilliana karnını işaret etti. "Ve kimseye tek kelime etme. Hawkyn'e bile, özellikle de Azagoth'a." Uzandı ve Suzanne'ın elini tuttu. "Yalan söylemenin ya da kardeşinden bir şeyler saklamanın sana göre olmadığını biliyorum. Ama bu sadece kısa bir süre için. Sheoul-gra'ya dönme vaktim geldi. Kapı açılır açılmaz ve güvenli olduğunu öğrenir öğrenmez gideceğim."

Suzanne kabul etti ama Sheoul-gra'nın yakında açılacağını umuyordu çünkü Lilliana'nın doğumdan önce ayıracak fazla zamanı varmış gibi görünmüyordu. Ve Suzanne, çocuğunun doğumunda hazır bulunamazsa Azagoth'un ne kadar öfkeleneneceğini hayal bile edemiyordu.

Çünkü Azagoth'un binlerce çocuğu olmasına rağmen, tek bir doğumda bile orada olmamıştı ve parçası olması gereken bir doğumdan mahrum bırakılmak...

Ürperdi. Eğer bir şey için yeri göğü yerinden oynatacak bir zaman varsa, o da buydu.

\* \* \* \*

Declan'la birlikte oturma odasına geldiklerinde Hawkyn ve Suzanne'ın en yakın kardeşlerinden biri olan Maddox onları bekliyordu. Mad birasını yudumlarken, Hawk da telefonunda bir şeyler yapıyordu.

Hawk ekrandan başını kaldırarak, "Zamanı gelmişti," dedi. "Neredeydin?"

"Declan mesajını alalı iki saniye oldu." Midesi aniden guruldayan Suzanne, kardeşlerinin dün akşamki yemekten kalanları yememiş olmalarını umarak mutfağa yöneldi. "Biz de Lilliana'yı kontrol ediyorduk."

Mad elindeki bira şişesini ağır bir tıngırtıyla mutfak adasının üzerine bıraktı. "Ciddi misin? Onunla gerçekten konuşabildin mi? Onu görebildin mi? Herkesin ziyaretini reddetti."

"Evet," dedi Dec, "onu gördük. Azagoth'un Sheoul-gra'yı neden kapattığına dair bir şey bilip bilmediğini öğrenmekten zarar gelmeyeceğini düşündük."

Hawkyn uzun, kesik kesik bir nefes verdi ve Suzanne eli buzdolabının kapı kolunda donup kaldı. Bu hiç iyi olmayacaktı. "Ne oldu?" diye sordu yavaşça kardeşine dönerek.

"Çıldırdı," dedi Maddox, sesi ciddiydi. "Süpernova oldu." Sertçe yutkunarak gözlerini kapattı. "Onu suçlamıyorum."

Hawkyn elini sarı saçlarının arasından geçirdi ve arkasında dağınık dikenler bıraktı. "Geçen hafta yeni bir grup kardeşimiz geldi. Gençler. Tam bir baş belası."

Sert sözlerine rağmen Hawk sevgiyle gülümsedi. Bir dizi yeni geleni kanatları altına almıştı. Tüm yetişkin Memitim'ler öyleydi. Çocuklar kurallara göre, insanlar arasında, gerçek kökenlerinden ve türlerinden habersiz olarak yetiştirilmişlerdi ve şimdi Sheoul-gra'da yaşıyor, bir gün koruyucu melek olmak için eğitim alıyorlardı. Çoğu için geçiş kolay olmuştu ama bazıları hâlâ direniyordu ve Hawk en zor olanlarına akıl hocalığı yapmaya gönüllü olmuştu.

"Tamam," dedi Dec. "Peki bu kadar büyütülecek ne var?"

"Biri öldürüldü," diye ağzından kaçırıldı Hawkyn ve Suzanne'ın nefesi kesildi.

"Sheoul-gra'nın içinde mi?" Maddox'un başını sallamasıyla Suzanne uyuşuk bir şekilde bar taburesine çöktü. "Ne oldu?"

"Bilmiyorum." Hawkyn'in babalarınıninkine çok benzeyen zümrüt gözleri öfkeyle parladı. "Azagoth beni çağırdığında Cipher hakkında bir ipucunu araştırıyordum. Sheoul-gra'ya girmeme izin verdi ama kapıları açtığı tek kişi benim."

Maddox, "Ve insanları ancak sorguladıktan sonra serbest bırakıyor," diye ekledi. "Hoş bir şey değildi."

Suzanne sadece hayal edebiliyordu. Hâlâ sarsılmış görünen Hawkyn'e baktı. "Seni çağırdığında ne oldu?"

"Cinayetten önceki ve sonraki yirmi dört saat içinde Sheoul-gra'ya girip çıkan herkesin izini sürmemi istedi. Hades'e kimsenin İç Mabet'e gidip gelmediğinden emin olması için kontrol ettiriyor."

İç Mabet, insanların Cehennem'den bahsederken sık sık söz ettikleri gerçek cehennemdi. Giderek korkunçlaşan seviyelerden ya da "halkalardan" oluşan bu yer, kötü ve iblis ruhların reenkarne olup iblis diyarı Sheoul'a geri gönderilinceye kadar tutuldukları yerdı. Mohawk saçlı ve sarhoş bir kobranın eğlenceli kişiliğine sahip düşmüş bir melek olan Hades, İç Mabet'i yönetirdi ve onun bilgisi olmadan kimse içeri girip çıkamazdı.

"Eğer griminionlar onları teslim edemezse kötü ruhların yığılmaya başlaması uzun sürmeyecek," dedi Mad. "Bazı kardeşlerimizden kötü ruhların insanlara saldırdığını duydum bile. Azagoth'un kapıları açmasını sağlamalıyız."

Hawkyn homurdandı. "Babamız bir kez karar verdi mi, hiçbir şey onu değiştiremez."

"Her zaman Lilliana vardır," dedi Declan.

Maddox kanepeden aldığı bir yastığı Declan'a fırlattı. "Onu terk etti, salak. Yoksa unuttun mu?"

"Eve gitmek istiyor." Suzanne, sanki içinde sakladığı yemek tarifleri bir şekilde yardımcı olabilirmiş gibi iPad'ini boş boş kendisine doğru çekti. Ne yazık ki Azrail'in aklını başına getirebilecek herhangi bir yemek bilmiyordu. Şey, belki

Gerçek bir tabak. Gerçekten ağır bir şey, demir tava gibi. "Aslında, bu sabah denedi ama içeri giremedi."

Hawkyn'in alaca kaşları kalktı. "Gerçekten mi? Bu... cevap bu olabilir. Onunla bağlantı kurabilir mi?"

"Denedi," dedi Declan, "ama şansımız yok. İletişim hâlâ kesik."

"Bekle." Bir plan oluşmaya başladığında Suzanne alt dudağını dişlerinin arasında yuvarladı. "Babamız gelen iletişime izin vermeyebilir ama dış dünyayla iletişim kurma yeteneğini kapatmaz. Sanırım ona ulaşabilirim."

"Nasıl?" Declan, Hawkyn ve Maddox aynı anda sordular.

"Mutfakta Melek'in yeni bölümlerini yayınladığımda uyarı alıyor." iPad'ini açarken sırttı. "Sanırım online bir özel bölümün zamanı geldi."

\* \* \* \*

Declan zenginliğin ve politikanın kalitesiz dünyasında büyümüştü. Bu onun hayata, evliliğe ve kariyerine bakışını şekillendirmişti. Uzlaşmaz biriydi. Kendine zarar veren. Aynı zamanda tam bir pislikti.

Ama sonra Suzanne çıkageldi. O zamanlar onun bir melek olduğunu bilmiyordu. Primori adı verilen özel bir kişi olduğunu, gezegenin geleceğinde önemli bir rol oynamaya yazgılı bir varlık olduğunu bilmiyordu. Onun meleksi koruması olduğunu da bilmiyordu. Hatta onun koruması olduğuna inanıyordu.

Gerçeği öğrendiğinde kafasına gerçek bir yumruk yemişti.

Melekler gerçektir. İblisler, vampirler ve kurtadamlar gerçektir. Ve o, bu gerçek dünyaya kabul edildiği için yeterince şanslıydı.

Suzanne'ın Mutfakta Melek'in internette yayınlanacak özel bir bölümünü kaydetmesini izlerken

ama bu bir kişilik bir izleyici kitlesi içindi.

Ailesini ve hayatını seviyordu ama çok fazla trajedi görmüştü ve acıyı önlemek için her şeyi yapmaya hazırdı. Şu anda babasının ve üvey annesinin çektiği acılara odaklanmıştı ama günün erken saatlerinde onun çektiği acılar için endişelenmişti. Declan'ı yakın çevresine almış ve ona kelimenin tam anlamıyla yüce bir amaç vermişti. Ona borcunu ödeyebileceğini hiç hissetmemişti ama birden nasıl ödeyeceğini bildi.

Kadın yemeğini hazırlarken ve kameraya sanki iyi arkadaşlarının olduğu bir odadaymış gibi konuşurken, adam bir telefon görüşmesi yaptı.

Tam zamanında telefonu kapatıp onun işleri bitirmesini izledi.

"Gördün mü?" dedi bir tabak Angel Food Cake Fransız Tostu'nu kaldırırken. "Yapması kolay ama herkes üzerinde saatler harcadığınızı düşünecek. Bu babamın, Azrail'in sevdiği bir yemektir. Ve baba, eğer izliyorsan bilmelisin ki bugün Lilliana'yla konuştum ve bunu en kısa zamanda senin için yapmayı çok istiyor. Sadece kalbini açman gerekiyor."

"Kalp" derken "geçit" demek istemişti ama Azagoth'un çok sayıdaki düşmanının Sheoul-gra'nın bazı teknik sorunlar yaşadığını bilmemesi için bir neden yoktu.

Declan Suz'un işleri tamamlamasını izledi ve her şey bittiğinde Maddox ve Hawkyn'i daireden kovdu. Normalde çekimleri TV stüdyosunda yapıyordu ama kanal ona istediği zaman evden kısa web özel yayınları yapmasına izin vermişti.

"Peki," dedi saçlarını aşağı indirirken. "Bunun işe yarayacağını düşünüyor musun?"

"Öyle umalım. Siz kayıttayken DART amirlerimden biri olan Scott'la konuştum ve şeytani saldırıların artmakta olduğunu söyledi. Sheoul-gra'da olması gereken iblis ruhlarının sorunlara neden olduğundan şüpheleniyor."

Elini tuttu ve onu yanındaki kanepeye çekti. "Ve onunla başka bir şey hakkında konuştum."

Muhteşem gözlerini ona dikti. "Kulağa ciddi geliyor."

Onu daha da yaklaştıracak dalgali saçlarından bir tutamı yüzünden çekip kulağının arkasına sıkıştırdı. "Seni seviyorum. Ben de işimi seviyorum."

Kadın gerildi. "Bu daha önce söylediklerimle mi ilgili? DART'tan ayrılmakla mı ilgili? Çünkü öyle demek istemedim. Sadece korktum ve aşırı tepki verdim."

"Bu konuda," diye itiraf etti. "Ama anlıyorum. Yani, sen belalı, pofuduk kadar sert bir meleksin ve ben hâlâ senin için endişeleniyorum. Koruma görevinden alınıp bir yemek programı sunmana izin verildiğinde çok rahatlamıştım."

Nefesini tutarak gergin bir an geçirdikten sonra, "Ne... ne söylemeye çalışıyorsun?" diye sordu.

"Haklı olduğumu söylüyorum." Dostum, bunu itiraf etmek acı vericiydi ama eski Hava Kuvvetleri amirinin bir keresinde ona söylediği gibi, "Hatalıysan, kabul et. Hem yanılıp hem de pislik yapma." Sözleri bir meme ya da başka bir şeye layık olmayabilirdi ama doğruyd.

"Kim olduğumu değiştiremem," diye devam etti Declan, "ama senin için daha iyi hale getirebilirim. DART'tan ayrılmadım ama Dallas ekibinden ayrıldım. New York bölümüne transfer oluyorum. İstedığın yere gidebileceğin için mesafenin senin için sorun olmadığını biliyorum ama benim için sorun. Ayrıca, gezegendeki en deneyimli iblis avcılarından ikisi olan Kynan ve Tayla ile birlikte çalışacağım."

Suzanne'ın bu habere sevineceğini düşünmüştü ama kendini kollarına atarken gözlerinin yaşlarla dolmasını beklemiyordu.

"Bunu yapmak zorunda değildin," dedi boynuna doğru. "Ama yaptığın için çok memnunum."

O da öyleydi. Aileden daha önemli bir şey yoktu ve artık harika bir ailesi olduğuna göre, bunu mahvedecek hiçbir şey yapmayacaktı. En azından bugün.

Yarın başka bir hikâye olabilirdi ama Suzanne olduğu sürece, her zaman mutlu bir son olacağından hiç şüphesi yoktu.

\* \* \* \*

Umarım Declan ve Suzanne'in evlilik hayatlarına bu bakıştan keyif almışsınızdır! Onlar hakkında daha fazla bilgi edinmek isterseniz, hikâyelerini [Her Guardian Angel kitabının](#) sayfaları arasında bulabilirsiniz. Ya da onlarla sonsuza dek mutlu olmadan önce tanışmak isterseniz, Declan hakkında biraz bilgi edinmek için Lexi Blake'in [Close Cover](#)'ına ya da Suzanne'in ayaklarının yere bastığı kendi [Hawkyn](#)'ime göz atın. İyi okumalar!

# Kahvaltı/Sabah Yemeği Sonrası



# Cehennem Köpeğinin Saçı

2 yemek kaşığı Cajun baharatı  
1/4 çay kaşığı kereviz tuzu  
16 ons domates suyu 1/4  
çay kaşığı biber  
4 ons votka  
1 yemek kaşığı Worcestershire sosu  
2 yemek kaşığı limon  
suyu 1/4 çay kaşığı yaban  
turpu 1 yemek kaşığı  
turşu suyu 1 çay kaşığı  
acı sos

İki büyük bardağın kenarını ıslatın ve ardından her bardağı Cajun baharatına batırın. Bardakları yarıya kadar buzla doldurun. Büyük bir sürahide kalan tüm malzemeleri karıştırın. Karışımı hazırlanan bardaklara dökün ve istediğiniz malzemelerle süsleyin.

Garnitür fikirleri:

Baharatlı Sheoul Karidesi (Tarif için [buraya](#) tıklayın.) Yeşil zeytin  
Dilimlenmiş  
domuz pastırması  
Melek tüyleri  
Bebek dereotu  
turşusu Peri  
kanatları  
Çeri domatesler  
Melek Tozu Serpiştirin

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Baharatlı Sheoul Karides

8 su bardağı su

1 fincan Cajun baharatı

1 pound (16-24 adet) karides, soyulmuş ve kılçıkları ayıklanmış

Büyük bir tencerede, 1 çorba kaşığı Cajun baharatı ile suyu kaynatın. Karidesleri ekleyin ve pembeleşinceye kadar, yaklaşık 2-3 dakika haşlayın. Karidesleri süzün ve hemen büyük bir kase buzlu suya ekleyin. Karidesleri buzlu suda 2-3 dakika soğumaya bırakın. Kağıt havlu üzerinde süzün ve her bir karidesi kalan Cajun baharatına bulayın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Melek Gıdalı Kek Fransız Tostu

3 büyük yumurta  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı süt  
Siyah ve Mavi Şurup (Tarif için [buraya](#)  
tıklayın.) 1 çay kaşığı vanilya özütü  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı öğütülmüş muskat  
Çırpılmış krema  
1 angel food kek, 12 parçaya dilimlenmiş

Büyük bir kapta yumurta, süt, vanilya özütü, muskat ve tarçını çırpın. Büyük bir tavayı orta ateşte ısıtın. Her bir melek maması kek parçasını yavaşça yumurta karışımına batırın, tamamen daldırın ve her tarafını kaplayın. Yumurtanın çoğunun damladığından emin olun. Tavaya 1/2 yemek kaşığı tereyağı koyun ve 2-3 dilim kek ekleyin. Her iki tarafı da altın sarısı renk alana kadar, yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Kalan dilimlerle tekrarlayın. Üzerine Siyah ve Mavi Şurup ve çırpılmış krema ekleyin.

## Siyah ve Mavi Şurup

1 su bardağı taze yaban  
mersini 3/4 su bardağı  
şeker  
1 su bardağı taze  
böğürtlen 1/2 su bardağı  
su

Yaban mersini ve böğürtlenleri bir mutfak robotuna koyun ve meyvelerin çoğu doğranana kadar 2-3 kez çekin. Tamamen püre haline getirmeyin. Küçük bir tencereye meyveleri ekleyin,

şeker ve suyu ekleyin ve kaynatın. Ateşi kısın ve 20 dakika pişirin. Dökülebilir bir kaba koyun ve servis edin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Pastırma Kupasında Dolu Grits

12 şerit domuz pastırması (6 bütün şerit, 6  
ikiye bölünmüş) 6 bardak su  
1 yemek kaşığı tuz  
2 su bardağı süt  
4 su bardağı hazır irmik  
8 yemek kaşığı (1 çubuk) tereyağı  
1 (8 ons) paket krem peynir  
2 su bardağı mozzarella peyniri  
2 su bardağı keskin çedar  
peyniri 1 çay kaşığı karabiber  
1/4 fincan yeşil soğan

Fırını önceden 400 dereceye ısıtın. 6 kapaklı bir muffin kalıbı kullanarak kalıbı ters çevirin ve 2 yarım pastırma şeridini X yaparak üstüne yerleştirin. Ardından 1 tam pastırma şeridini bir kap oluşturacak şekilde kenarlara yerleştirin. Kalan pastırma şeritleriyle tekrarlayın. Muffin kalıbını kenarlı bir kurabiye tepsisine yerleştirin. 20 dakika pişirin, pastırmalı kapları kek kalıbından çıkarın ve kağıt havlu üzerinde süzün.

Pastırmalı kaplar pişerken, yüklü irmiği hazırlayın. Büyük bir tencerede su ve tuzu kaynama noktasına getirin. Süt ve irmiği ekleyin ve koyulaşmaya başlayana kadar sürekli karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşe alın. Yaklaşık 5 dakika pişmeye bırakın.

10 dakika sonra ocaktan alın ve tereyağı ile krem peyniri ekleyin. İyice karıştıklarında mozzarella peyniri, 1 fincan kaşar peyniri, biber ve yeşil soğanı ekleyin. Karışımı bir güveç kabına dökün ve 350 derecede 30 dakika veya kabarana kadar pişirin.

Fırından çıkarın ve her pastırma kabına ½ fincan irmik koyun. Kalan çedar peyniri ile süsleyin ve servis edin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Bloody Mary Turtası

5-6 Roma Domates, dilimlenmiş veya 12-14 olgun  
çeri domatesler  
1 çay kaşığı tuz  
1 derin tabak turta kabuğu  
1 su bardağı rendelenmiş keskin çedar  
peyniri 1/2 su bardağı rendelenmiş  
mozzarella peyniri 1/2 su bardağı  
rendelenmiş Parmesan  
3/4 su bardağı mayonez  
1/4 su bardağı taze fesleğen,  
doğranmış 1/4 su bardağı  
yeşil soğan, doğranmış 1 çay  
kaşığı kıyılmış sarımsak  
1/2 çay kaşığı biber

Fırını önceden 375 dereceye ısıtın. Bir fırın tepsisini kağıt havlu ile kaplayın ve domatesleri tek kat halinde yerleştirin. Fazla suyunu çıkarmak için tuz serpin. Turta kabuğunu 10 dakika pişirin. Orta boy bir kasede keskin çedar peyniri, mozzarella peyniri, rendelenmiş Parmesan ve mayonezi karıştırın. Domatesleri kağıt havlu ile sıkıca bastırarak suyunu emdirin, ardından turta kabının altına yerleştirin ve üzerine fesleğen, yeşil soğan, kıyılmış sarımsak ve biber ekleyin. Ardından peynir karışımını domates dolgusunun üzerine eşit olarak yayın. Isıyı 350 dereceye düşürün ve 30 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Larissa'nın G nahk r Twist'i

5-6 Roma domatesi, dilimlenmiş  
1 1/4 çay kaşığı Worcestershire sosu  
1  ay kaşığı kereviz tuzu, bölünmüş  
1/4 çay kaşığı kırmızı pul biber (veya tadına  
göre) 1 adet derin çanak turta kabuğu  
1 su bardağı rendelenmiş keskin  edar  
peyniri 1 su bardağı rendelenmiş  
mozzarella peyniri  
1/2 su bardağı  
rendelenmiş Parmesan  
3/4 su bardağı mayonez  
1  ay kaşığı kıyılmış sarımsak  
1/4 su bardağı taze fesleğen,  
doğranmış 1/4 su bardağı yeşil  
soğan, doğranmış 1/2 çay  
kaşığı karabiber  
Yeşil Zeytin Tapenade (Tarif için [buraya](#)  
tıklayın.) 3 çay kaşığı Frank's Kırmızı Acı Sos  
veya tabasco

Fırını önceden 375 dereceye ısıtın. Bir fırın tepsisini kağıt  
havlu ile kaplayın ve domatesleri tek kat halinde yerleştirin.  
Fazla suyunu almak için 3/4 çay kaşığı kereviz tuzu serpin.  
Turta kabuğunu 10 dakika pişirin. Orta boy bir kasede 3  
peynir, mayonez, sarımsak, acı sos, Worcestershire ve  
kırmızı pul biberi karıştırın. Domatesleri kağıt havlu ile  
sıkıca bastırarak suyunu emdirin, ardından turta kabının  
altına yerleştirin ve üzerine fesleğen, yeşil soğan, 1/4 çay  
kaşığı kereviz tuzu ve karabiber ekleyin. Ardından peynir  
karışımını domates dolgusunun üzerine eşit olarak yayın.  
Isıyı 350 dereceye düşürün ve 30 dakika pişirin. Yeşil Zeytin  
Tapenade ile süsleyin.

¼ fincan zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kapari,  
süzülmüş 1 diş sarımsak  
1 su bardağı yeşil zeytin  
1 çay kaşığı taze limon suyu  
½ fincan yeşil zeytin içi pimentos ile doldurulmuş

Tüm malzemeleri bir mutfak robotuna koyun ve iri kıyım olana kadar çekin. Mutfak robotunuz yoksa sarımsak ve zeytinleri kıyın ve ardından tüm malzemeleri karıştırın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Baharatlı Krema ile Balkabağı Baharatlı Somun

1 su bardağı şeker  
1 (8 adet) kutu yufka bisküvi 1  
yemek kaşığı balkabağı turtası  
baharatı  
1 kutu balkabağı dolgusu  
8 yemek kaşığı (1 çubuk) tereyağı, eritilmiş

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. 9 x 5 inç somun kalıbına pişirme spreyi sıkın. Büyük bir tabakta şeker ve balkabağı turtası baharatını karıştırın. Ayrı bir kaptaki tereyağını ekleyin. Hamuru 8 bisküviye ayırın. Her bisküviyi 2 kata ayırarak toplam 16 bisküvi yuvarlakları elde edin. Her bisküviyi eritilmiş tereyağına bulayın, ardından her iki tarafını da şeker karışımına batırın. İkinci bir büyük tabağa her seferinde 4 bisküvi yuvarlağı yerleştirin. Üzerine 1-2 yemek kaşığı turta dolgusu koyun. Bisküvileri 4'er bisküvilik 4 yığın halinde istifleyin. Dolgusuz tarafların her iki ucunun da tavaya değdiğinden emin olarak yığınları somun tavaasına yanlamasına yerleştirin. 50 dakika veya somun koyu altın sarısı kahverengi olana ve ortası iyice pişene kadar pişirin. 10 dakika soğutun. Servis etmek için Baharatlı Buzlanma ile süsleyin.

## Baharatlı Buzlanma

8 yemek kaşığı (1 çubuk) tereyağı,  
yumuşatılmış 1 çay kaşığı balkabağı  
turtası baharatı  
1 (8 ons) paket krem peynir, yumuşatılmış 3  
su bardağı pudra şekeri  
1 çay kaşığı vanilya özütü

Büyük bir kapta, el mikseri kullanarak tereyağı, krem peynir, vanilya ve balkabağı turtası baharatını karışana kadar karıştırın. Pudra şekerini her seferinde bir fincan olmak üzere 3 fincan karışana kadar ekleyin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Cehennem Deliğinde Yumurta Avokadolu Tost

1 orta boy olgun avokado, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış  
2 yemek kaşığı misket limonu suyu  
2 yemek kaşığı yeşil soğan, doğranmış  
1/4 çay kaşığı tuz  
1/4 çay kaşığı biber 2  
dilim Teksas tostü  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 büyük yumurta

Orta boy bir kaseye avokado, limon suyu, yeşil soğan, tuz ve karabiberi ekleyin. Avokadoyu bir çatalla kabaca ezin ve birleştirmek için karıştırın, ardından streç filmle kaplayın ve bir kenara koyun. Her ekmek diliminin ortasından bir kurabiye kalıbı veya bardakla 3 inçlik bir daire kesin. Büyük bir yapışmaz tavada tereyağını orta-kısık ateşte ısıtarak eritin. Ekmeği ve ekmek yuvarlaklarını ekleyin ve ilk tarafı kızarana kadar yaklaşık 1 ila 2 dakika pişirin. Her şeyi ters çevirin, her bir ekmek parçasının deliğine bir yumurta kırın ve yumurtaları tuz ve karabiberle baharatlayın. Yumurtalar istediğiniz kıvama gelene kadar yaklaşık 3 ila 6 dakika pişirin. Ekmek yuvarlaklarının 2 dakika sonra çıkarılması gerekir. Yumurta istenilen pişme derecesine ulaştığında delikteki yumurtayı tavadan alın. Avokado karışımını ekmek ve ekmek yuvarlaklarının üzerine eşit şekilde yayın ve hemen servis edin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

## Akaağalı Sosis ve Bel Güveç

8 dondurulmuş waffle  
1 pound akaağ sosisi, pişirilmiş ve  
ufalanmış 1 fincan edar peyniri  
6 yumurta  
1 su bardağı süt  
1/4 fincan akaağ  
şurubu Bir tutam tarçın  
Akaağ şurubu (zeri için)

Waffle'ları ısıruk büyüklüğünde parçalara ayırın ve yarısını 8 x 8 inçlik bir kek kalıbının tabanına yerleştirin. zerine sosisin yarısını ve peynirin yarısını koyun. Güveç yapımını bitirmek için bu işlemleri tekrarlayın. Büyük bir kapta yumurta, süt, şurup ve tarçını karıştırmak. Gvecin zerine dökün ve üzerini kapatın. En az bir saat ya da bir gece buzdolabında bekletin. 325 derecede 45 dakika pişirin. İsterseniz akaağ şurubu ile servis edin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Kahvaltılık Burrito

- 1 parti Kızarmış Tavuk Nugget (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)
- 1 parti İnce Pankek (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)
- 2 su bardağı keskin çedar peyniri
- 1 ölçek Ballı Sriracha Sos (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)

İnce bir krepin ortasına 3-4 tavuk nugget yerleştirin. Üzerine 1/4 fincan çedar peyniri ve Ballı Sriracha Sos ekleyin. Burrito şeklinde katlayın ve tadını çıkarın.

## Kızarmış Tavuk

### Nuggetları Kızartma

- için yağ
- 6-8 kemiksiz, derisiz tavuk göğüs eti 3 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı baharat tuzu
- 3 yumurta
- 1/2 su bardağı süt

Yağı fritözde ya da Hollanda fırınında 350 derecede ısıtın. Tavuk etlerini 1 inçlik parçalar halinde kesin. Un ve baharat tuzunu karıştırın. Ardından yumurta ve sütü çırpın. Tavuğu yumurta karışımının içine yerleştirin. Her seferinde 6 tavuk parçasını una bulayın ve fazlasını silkeleyin. Tavuk parçalarını yağda kızarana kadar yaklaşık 4-6 dakika kızartın. Yağdan çıkarın ve bir kağıt torba üzerinde süzün. Kalan tavuklarla devam edin.

## İnce Krep (burrito)

2 yumurta  
1/2 yemek kaşığı  
şeker 2 su bardağı  
süt  
1/4 çay kaşığı tuz  
1 1/4 su bardağı  
un  
3-4 yemek kaşığı tereyağı

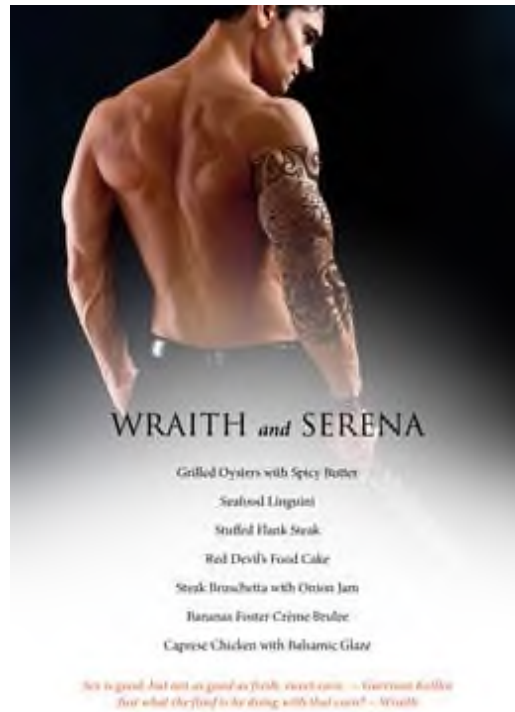
Büyük bir kapta yumurta ve şekerini çırpın. Süt, tuz ve unu ekleyin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın. Hamuru 10 dakika dinlenmeye bırakın. Büyük bir yapışmaz tavada ½ çorba kaşığı tereyağını orta ateşte eritin. 2-3 yemek kaşığı hamuru tavaya dökün ve tavayı eğerek hamurun 6-7 inçlik bir krep oluşturacak şekilde yayılmasını sağlayın. Her iki tarafını 1 dakika veya altın sarısı kahverengi olana kadar pişirin. Tavadan alın ve kalan hamurla tekrarlayın. 8-10 adet ince krep yapar.

Ballı Sriracha Sos 1  
fincan bal  
¼ su bardağı mayonez  
3 yemek kaşığı sriracha

Tüm malzemeleri küçük bir blendera ekleyin ve düşük ayarda yaklaşık 1 dakika karıştırın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Wraith ve Serena



Serena hayatının önemli anlarını düşündüğünde, her zaman listelenemeyecek kadar çok şey olduğunu fark ederdi. Elbette pek çok trajedi yaşanmıştı ama iyi şeyler kötülerden çok daha fazlaydı.

Vampir olduğu gün en güzel günlerden biriydi. Aynı zamanda bir vampir olan eşi Wraith ile bağ kurduğu gün de öyleydi. Ve Wraith'in kardeşi Shade'in onlara Wraith'in Wraith ve kardeşleri tarafından işletilen hastanede doğan bebek oğlunu getirdiği gün. Sevgiyle Stewie dedikleri Talon'u Serena'nın doğurmamış olması önemli değildi. O onun oğluydu ve yedi yıllık anneliğinin her dakikasını çok sevmişti.

O ve Wraith, Stewie'nin doğum koşullarını ona henüz açıklamamışlardı ama o kendi başına anlamadan önce bunu bir an önce yapmaları gerekiyordu. İsviçre'de yoksul çocuklar için açılan özel akademide edindiği arkadaşları sayesinde dünyası ve bilgi tabanı genişliyordu. Bern'in bir mahallesinde gözlerden uzak bir yerde saklı olan akademiye Harrowgates üzerinden kolayca ulaşılabilirdi ve New York'taki evlerinden sadece on dakikalık bir yürüyüş mesafesindeydi.

İnsanlar -ve daha da önemlisi, iyi yeraltı varlıkları ile kötü olanlar arasında hiçbir ayırım yapmayan iblis avcısı bir örgüt olan Aegis- akademinin zengin çocuklar için elit bir yatılı okul olduğuna inanıyordu ve şimdiye kadar Stewie için iyi bir seçim olmuştu. Shade ve Runa'nın üçüzleri ile Eidolon ve Tayla'nın oğlu da oraya gidiyordu ve Lore ile Idess'in oğlu da gelecek yıl başlayacaktı.

Yine de şu anda Idess, Idess ve Lore dışarıda bir gecenin tadını çıkarırken Serena'nın bakması için küçük Mace'i bırakmaya gidiyordu.

Aslında Serena ön kapının açıldığını duyduğunda Idess olabileceğini düşündü ama bir an sonra Wraith'in gür sesi evin içinde yankılandı.

"Hey, seksi vampir, ben geldim!" Stewie'ye atıştırmalık bir şeyler hazırladığı mutfığa girdi.

Uzun boylu, sarışın bir pakette günah ve seks. Üç adımda odayı geçti ve onu kollarının arasına aldı. "Merhaba dostum."

Güldü ve ona bir öpücük verdi. "Keyfin yerinde."

Dişleri parlayarak sırttı, mavi gözleri parıldıyordu. "Çünkü bugün kanseri tedavi ettim."

"Sen." Kadın şüpheli bir kaşını kaldırdı. Wraith tıbbi hastalıklara neden olmayı severdi. Onları iyileştirmek ona göre değildi. "Kanseri tedavi ettin."

"Tabii ki. Ayıları etkileyen nadir bir akciğer kanseri türü." Onu serbest bıraktı ve kalçasını tezgâha dayadı, duruşu rahattı ama içinde her zaman ölümcül bir enerjiyle sınırsız sarılmıştı, her an tehlikeye atılmaya hazırdı. "Yani, geçen yıl Sheoul'da Eidolon'un tedaviye dönüştürdüğü bir karanfil buldum. Ama önemli kısmı ben yaptım." Yıllar önce Mısır'da onunla tanıştığı andan itibaren onu kendine çeken patentli çapkın göz kırpmasını ve sırıltısını ona da yöneltti.

"Baba?" Stewie'nin kara kafası, yüzünü on ikinci sınıf fen kitaplarına gömdüğü masadan fırladı. Yedi yaşındayken, lise son sınıf öğrencisinin okuma anlayışına ve otuz yaşındaki birinin kariyer odağına sahipti.

Wraith tezgahı iterek oğluna doğru ilerledi. "Hey, küçük dostum. Seni orada görmedim bile. Ev ödevini mi yapıyorsun?"

Stewie soruyu duymazdan geldi ve kendi sorusunu patlattı. "Kanseri mi tedavi ettin? Gerçekten mi?"

Serena, Cara'nın yaklaşan bebek partisi için birkaç düzine yapmadan önce Stewie'ye tattıracağı Mini Tavuk Dönerlere dönerken, "Evet, yaptı," dedi. "Onunla gurur duymuyor musun?"

Stewie'nin başı heyecanla sallandı. "Şimdi de doktor mu olacaksın? Eminim Eidolon Amca sana izin verir. Hastanede her zaman yardıma ihtiyaçları olduğunu söylüyor."

"Hayatta olmaz, ufaklık." Wraith Stew'in saçlarını şakacı bir şekilde karıştırdı. "Birin amcanın hastaları iyileştirmek için ihtiyaç duyduğu tüm o nadir şeyleri bulması gerekiyor."

Hayal kırıklığı Stew'in gözeneklerinden sızarken koltuğunda geriye doğru yığıldı. "Sanırım."

Stewie neredeyse doğduğu andan itibaren Eidolon'a tapmıştı ve amcasının izinden gitmek istiyordu. Hiçbir şey onu babasının da aynısını yaptığını görmekten daha mutlu edemezdi.

Wraith, Stew'in ruh halindeki değişikliği fark etmemiş gibi görünerek en sevdiği yıpranmış deri ceketinin cebine uzandı. "Hey, harika bir şey buldum. Bu hafta sonu Canavar Ezmesi ve İblis Çöplüğü'ne biletler. Tüm yeraltı dünyası türleri bir düzineden fazla temalı arenada kapışacak. Harika, değil mi?"

Serena ellerini kalçalarına götürerek ofladı. "Önce bunu konuşacağımızı sanıyordum. Şiddetten hoşlanmadığımı biliyorsun."

"Çoğu zaman kimse ölmez," diye itiraz etti Wraith. "Ve seyirciler için tamamen güvenli."

"Hayır, teşekkürler." Stewie tekrar kitaplarının başına çöktü. "Annem ve Eidolon Amca bu hafta sonu bir ameliyatı izleyebileceğimi söylediler."

"Ciddi misin?" Wraith ona suçlayıcı bir bakış fırlattı. "Kanlı bir ameliyatı izlemenin iyi olduğunu ama aslan şekil değiştirenlerin engelli bir parkurda Ragenor iblislerine karşı mücadele etmesinin kötü olduğunu mu düşünüyorsun?"

Um...evet.

"Engelli parkurlarda hareketli, jilet gibi keskin bıçaklar, lav havuzları ve ayı tuzakları var." Stewie için iki döner hazırladı ve kalanını Wraith ve Mace için ayırdı. "Eidolon'un onu görmesi için davet ettiği ameliyat bir çocuk üzerinde yapılacak küçük bir ayakta tedavi prosedürü ve E, Stewie'nin çocuğu rahatlatabileceğini düşündü."

Bir gyro kapmak için etrafından dolanırken Wraith'in sıcaklığını sırtında hissetti. "E bunu neden yapsın ki?"

"Stewie'nin tıbbi olan ilgisini teşvik etmek için." Yanağına bir öpücük kondurmak için başını çevirdi. "Eidolon bir doktor. Ona nasıl suikastçı olunacağını falan öğretecek değil ya."

Ailedeki suikastçılar bile bunu yapmazdı. "Eidolon'un mahvedeceği kendi çocuğu var," diye mırıldandı Wraith

Gyro'sunu daha önce hazırladığı cacık sosuna batırırken. "Ameliyat eldivenlerini benimkilerden uzak tutması gerekiyor. Ayrıca, Stewie sadece yedi yaşında. Fikrini değiştirecektir."

"Hayır, yapmayacağım," diye seslendi Stew.

Wraith kaşlarını oğluna doğru salladı. "Annen obje avlarımıza katılacak yaşa geldiğine karar verene kadar bekle. Heyecan verici bir şey. Indiana Jones ruhunu uyandıracak. Göreceksin."

Stewie gözlerini devirdi ve tekrar kitaplarına baktı.

"Hey." Serena elindeki döner tabağını Stewie'ye uzattı. "Neden atıştırmalıklarını odana götürüp Mace gelmeden önce temizlemiyorsun? Bir dakika içinde sana ićecek bir şeyler getireceğim."

Stewie kaşlarını çatarak tabağı aldı. "Neden buraya geliyor? Onunla oynamak istemiyorum. O bir bebek."

"Annemi dinle." Wraith bir gyro daha avuçladı. "Ve kuzenin dört yaşında. O bir bebek değil."

"O benim kuzenim değil." Stewie kitabını çarparak kapattı ve ayağa kalktı. "O benim kardeşim ve ondan nefret ediyorum."

"Yahni!" Serena bir fincan almak için açtığı dolabın etrafında döndü. "Bu hiç hoş değil. Öyle demek istemedin."

Stewie kitaplarını toplarken, "Her neyse," diye mırıldandı. ve hışımla mutfaktan çıktı.

Wraith onun peşinden gitmeye başladı ama Serena ön kolunu nazikçe kavrayarak onu durdurdu. "Bırak onu gitsin. Sanırım düşünmek için zamana ihtiyacı var."

"Mace'in biyolojik kardeşi olduğunu bir aydır biliyor." Wraith Stew'in gittiği koridora bakarken kaşlarını çatdı. "Şimdiye kadar işlem yapmış olmalıydı."

Stewie'nin kapısı çarpınca irkildi. Her zaman babasının öfkesine sahipti ama hiçbir zaman bir kapıya kötü davranmamıştı.

"O sadece yedi yaşında," diye hatırlattı Wraith'e. "Pek çok açıdan daha büyükmüş gibi davrandığını biliyorum ama o bir çocuk ve Mace'in kuzeninden daha fazlası olduğunu kendi kendine anladı."

Wraith ağır ağır bir bar taburesine çöktü. "Yine de bize sorduğunda nasıl olduğunu açıkladık. Lore'un steril olmasıyla ilgili her şeyi biliyor. Anladığını söyledi."

Ve ne eğlenceli bir sohbet olmuştu. Bir insan olarak Serena'nın ebeveynlik konusunda bir seks iblisi olan Wraith'ten farklı fikirleri vardı. Wraith'in kendisinin, Shade'in ve Eidolon'un Idess'in gebe kalabilmesi için arkadaşlarının yardımıyla nasıl "bebek hamurunu elle karıştırdıklarını" oldukça açık bir şekilde anlatmasına hazırlıklı değildi.

"Ama sanki bir şey için beni suçluyor gibi." Wraith kolundaki dermoire'a baktı; Stewie de dahil olmak üzere her Seminus iblisinin doğuştan sahip olduğu bir dizi glif. "Son zamanlarda benden nefret ediyormuş gibi davranıyor."

Serena Wraith'e yanıldığını söylemek istiyordu ama Stewie, Mace'in kardeşi olduğunu öğrendiğinden beri çok fazla yaramazlık yapıyordu. Herkes ona bunun sadece bir dönem olduğunu söylemişti ve o da buna inanmak zorundaydı çünkü Wraith ve Stewie'yi acı içinde görmekten nefret ediyordu.

"Sadece zamana ihtiyacı var." Omuzlarına kadar uzanan saçlarından bir tutamı şefkatle yakışıklı yüzüne doğru itti ve onun dokunuşuna doğru eğilmesini sevdi. "Ona söylemediğimiz için ihanet etmişiz gibi hissediyor. Kendine gelecektir."

Wraith yine Stew'in ardından koridora baktı. "Umarım haklısındır," dedi ama yüzündeki sıkıntılı ifade onun haklı olduğunu düşünmediğini gösteriyordu.

\* \* \* \*

Wraith sonraki iki günü Stewie'yi kendisiyle birlikte Monster Mash & Demon Trash'e gitmeye ikna etmeye çalışarak geçirdi, ancak oğlu günü Eidolon ile hastanede geçirmeye kararlıydı.

Ne oluyor be? Stew nasıl olur da Wraith'in maceracı genini almamıştı? Onun yerine Eidolon'un kolalı görev anlayışını almıştı ve Wraith onunla bağ kurmaya çalıştıkça Stew daha da uzaklaşıyordu. Serena, Wraith'in geri çekilmesi ve Stew'in kendi başına yola gelmesine izin vermesi gerektiği konusunda ısrar edip duruyordu ama Wraith pek de sabırlı biri olarak bilinmiyordu.

Belki de dikkatini dağıtacak bir şeye ihtiyacı vardı.

Yatağı düzeltmek için eğilen Serena'ya baktı ve evet, işte ihtiyacı olan dikkat dağıtıcı buydu. Bakışları soluk kot pantolonunun yumuşak yuvarlak kışını ve ince kalçalarını nasıl sardığına kilitlendi, ona doğru ilerledi, vücudu her adımda sertleşti.

Evet, o bir Seminus iblisiydi, insanların oksijene ihtiyaç duyması gibi hayatta kalmak için sekse ihtiyaç duyan nadir bir karabasan türüydü. Ama Serena'yla ihtiyacı olan sadece seks değildi. Ona ihtiyacı vardı. Hayatını milyonlarca farklı şekilde kurtarmıştı. Onunla her seks yaptığında hayatını kurtarıyordu.

Serena yastığını kabarttı... kalçalarını desteklemek için kullanacağı yastığı... oh, evet, dişlerinin bu sabahtan beri hâlâ hassas olan derisini sıyırdığını neredeyse hissedebiliyordu.

Son zamanlarda yatakta çok zaman geçiriyorlardı. Her zamankinden daha fazla değil ama nedense birlikte olduklarında tek yaptıkları buymuş gibi geliyordu.

Yavaşladı, bu düşünce onu aniden rahatsız etti.

Eskiden birlikte tarihi eser avına çıkarlardı ama son zamanlarda Serena, bebeğin doğumu yaklaşırken ona yardımcı olmak için Cara'yla vakit geçiriyordu.

Bebeği hazırlamak için çok zaman harcamıştı. Adam olduğu yerde dondu kaldı, amacı unutulmuştu. Bir vampir olarak Serena doğum yapamazdı. Bu onu rahatsız ediyor muydu?

Stewie okuldayken Cara'yla bu kadar çok birlikte olmasının nedeni bu muydu?

Serena doğruldu ve ona döndü. "Wraith? Her şey yolunda mı?"

Gözlerini kırptırdı. "Evet. Neden?"

"Çünkü beni yatağa atıp ırzıma geçeceğini düşünmüştüm." Seksi dişlerinden inci gibi bir ipucu göstererek gülümsedi. Adam onu baştan çıkarmaya ilk başladığında oldukça belalı bir insandı ama vampir gücü ve hızıyla şimdi bir süper kahraman belalı gibiydi. Çok ateşli. "Ama bunun yerine orada zombi gibi duruyorsun. Neler oluyor?"

Bebek sahibi olamamana içlerime olabilir misin diye merak ediyordum.

Muhtemelen en iyisi bunu ağzından kaçırmamaktı. Kesinlikle konuşmaları gerekiyordu ama belki dışarı çıkıp bir şeyler yaptıktan sonra. Seks dışında bir şey.

Muhtemelen kuluçka tarihinde bu düşünceye sahip olan tek Seminus iblisi olacaktı.

"Wraith mi?" Serena sordu.

Çabuk düşün. "Thanatos ve Regan'la bu akşam kokteylde buluşma fikrimi değiştirdim."

Şaşkınlıkla gözlerini kırptırdı. "Eidolon'un bir tür Oni kalıntısını avlamak için sana ihtiyacı olduğunu söylediğini sanıyordum."

Eidolon'un canı cehenneme. Stewie'yi Karanlık Taraf'a çekmeye çalışıyordu. Tamam, evet, kardeşinin Stewie'nin tıp mesleğine olan ilgisini arttırmaktan daha kötü yapabileceği şeyler de vardı ama Wraith kendini küçük hissediyordu. En azından bunu kabul etmişti. Bu da bir şeylere sayılmalıydı, değil mi? Olgunluk puanı gibi.

Tamamen üst düzey bir olgunluktaydı.

"E yarına kadar bekleyebilir," dedi. "Arkadaşlarımızla takılmamız ve sosyal olmamız gerekiyor."

Ve Thanatos'u, Ölüm olarak bilinen Süvari'yi bir arkadaş olarak görmesi ne kadar çılgıncaydı? Aslında en iyi arkadaşı. Başından beri iyi anlaşmışlardı ve Regan ile Serena da yakın bir ilişki geliştirmişti.

"Gerçekten mi?" Sırtarak saatini kontrol etti. "Stewie'ye bakması için Runa'yı çağıracağım."

Dušta şakacı bir sevişme yapmaları ve Stew'i Shade ve Runa'ya bırakmaları sadece kırk beş dakika sürdü. Bundan birkaç dakika sonra, onları en sevdikleri içki mekânlarından birine, Bruges'de bulunması zor bir yeraltı barına iki blok öteye götüren bir Harrowgate'e bindiler. Burası karanlık, karamsar ve Gotik bir mezar atmosferine sahipti. Hepsinden iyisi, nadiren turistlerle doluydu.

Regan ve Thanatos arka tarafa yakın bir masada peynir ve et tabağıyla oturmuşlardı bile ve Thanatos'un kıyametçi kalbi sağ olsun, onu bekleyen birası vardı. Regan, Serena için sert bir elma şarabı sipariş etmiş ve hepsi oturmadan önce bir kucaklaşma kazanmıştı.

"Seni görmek güzel dostum." Elindeki Guinness'in renginde bir kazak giyen Thanatos selamlamak için bardağını kaldırdı. "Uzun zaman oldu."

"Wraith işle meşguldü." Serena masanın altında Wraith'in kalçasını avuçladı ve ona şefkatli bir sıkışma verdi. Dışarıda bir gece geçirecekleri için duyduğu heyecan Wraith'e bunu daha sık yapmaları gerektiğini söylüyordu.

"Uh-huh." Thanatos alay etti. "Wraith çalışmıyor. O hazine avlıyor."

Wraith birasının yarısını geri devirdi. "Hayır, bu doğru. Aslında kanseri tedavi ettim." Thanatos'a sırttı. "Son zamanlarda ne yaptın? Perili mezarlıklar mı?"

Süvari homurdandı. "Şimdi neden uzun zaman geçtiğini hatırladım."

Regan gülerek Thanatos'un elini tuttu. "Logan'a buzda balık tutmayı öğretiyor."

"Amber yeterince büyüyene kadar bekleyemeyeceğim," dedi Thanatos. "O zaman hepimiz balığa çıkabiliriz."

"Hepsi mi?" Regan arkadaşına "hayal görüyorsun" der gibi baktı. "Bence buzda balık tutmak harika bir baba-çocuk hafta sonu geçirmemizi sağlayacak gibi görünüyor."

Serena, "Annem kaçırdığı dizileri izleyerek sessiz bir zaman geçirirken," diye ekledi.

Regan, Serena ile kadeh tokuşturdu. "Sen söyledin, kardeşim."

"Bence buzda balık tutmak kulağa harika geliyor." Wraith kolunu Serena'ya doladı. "Yani, balık tutma kısmını boş ver. Ama dostunla birlikte soğuk bir kulübede ısınmak? Bununla başa çıkabilirim."

"Seninleyim," dedi Serena, ona doğru sokularak. "Balık tutmak bana göre değil ama beni sıcak tutmana izin veririm." Serena, Thanatos'a sataşmak için giymeyi sevdiği Mahşerin Dört Midillisi tişörtünün ortasında şakacı bir parmak gezdirdi. "Bu kadar romantik olmana bayılıyorum."

"Wraith?" Regan tabaktan bir küp peynir kopardı. "Romantik mi? Saçmalık."

"Hayır, gerçekten öyleyim," diye ısrar etti Wraith. "Daha geçen hafta Serena'ya yemesi için yozlaşmış bir politikacı getirdim."

Serena başını salladı. "Çok tatlıydı. İşim bittiğinde kaybedene günahlarını halka itiraf etmesini yoksa Wraith'in onu tekrar bulacağını söyledi."

"Dostum." Than onaylarcasına başını salladı. "Bu harika."

Regan sadece başını salladı ve barmene bir elma şarabı daha getirmesini işaret etti. "Romantizm bakanın gözünde sanırım."

Serena içkisinden bir yudum aldı. "Neyi romantik buluyorsun?"

Regan bunun üzerinde düşünüyor gibiydi. Sonunda, "Than bazen çocukları yatırır, bana köpüklü bir banyo hazırlar ve ben ıslanırken bana kitap okur," dedi.

Bu Wraith'e çok saçma geldi ama Serena neşelendi.

Yu

kar "Okur mu? Ne gibi?"

ı. "Duruma göre değişir," dedi Regan omuz silkerek.

"Bazen

bir şey ışık ve Komik. Bazen Bu bir .

"Dört Atlı'nın kahramanlıklarının binlerce hikayesi."

Thanatos'un garip sarı gözleri ağırlaştı, sandalyesinde

arkasına yaslandı ve arkadaşını sanki

Açtı ve o bir biftekti. "Onlara en sevdiğin okuma materyalini söyle."

Barın mahzeni andıran atmosferindeki gölgeli karanlıkta bile Regan'ın allığı parladı. "Bana bir kadeh şarap verip ateşli bir romans okuması hoşuma gidiyor." Ona baştan çıkarıcı bir gülümseme fırlattı. "Bana kırmızı şarap verdiğinde hep aşk romanı gecesi olduğunu anlarım."

"Kırmızı şarabın yanaklarını pembeleştirmesini ve seni maceracı yapmasını seviyorum," diye mırıldandı.

"Maceracı olmadığımı mı düşünüyorsun?"

"Oh, sen her şeye varsın." Thanatos ona bir parça peynir yedirerek nazıkçe dilinin üzerine yerleştirdi. "Ama benim cesur savaşçım edepsiz konuşmalar konusunda o kadar da cesur değil."

Regan'ın gözleri savaşın ışığıyla parladı. "Şimdi bunu istiyorsun. Bunu bir meydan okuma olarak kabul ediyorum."

"Güzel. Eve gidip bana meydan okumak ister misin?"

Bu tam bir göz devirmeydi. "İkinizin işi bitti mi?" Wraith sordu.

Thanatos gülümsemesini bardağına sakladı. "Kusura bakmayın. İki küçük çocukla pek fazla yalnız kalamıyoruz."

"Siz buradayken midillilere kim bakıyor?" Serena, Regan'ın çocuklarına atıfta bulunmak için sık sık kullandığı terimi kullanarak sordu.

"Cujo ve vampirler," diye yanıtladı Regan.

Thanatos'un vampir hizmetkârları ve oğulları Logan'a yavruyken verilen cehennem köpeği Cujo arasında hiçbir şey o çocukların yanına yaklaşamayacaktı.

"Cujo ve vampirler, ha?" Wraith düşündü. "Kulağa bir rock grubu gibi geliyor."

"Haksız değilsin," diye mırıldandı Thanatos. "Limos ve onun Logan'a doğum gününde bir davul seti hediye etme fikri sayesinde."

"Ona borcumu ödemek için sabırsızlanıyorum," dedi Regan. "Keilani yeterince büyür büyümez ona bir tuba ve çaldığında uluyacak bir cehennem köpeği yavrusu alacağım."

Wraith Cujo'nun ulumasını duymuştu ve bu ses kesinlikle kulak tırmalayıcıydı. Stewie birkaç yıl önce doğum günü için bir cehennem köpeği yavrusu istemişti ama Serena bu konuda ayak dirememiş olsa bile Cujo'nun sesleri -ve insanları yeme potansiyeli- Wraith'i bir kez daha düşündürmüştü.

Bir bira daha söyledi ve sonraki birkaç saat boyunca masanın etrafında oturup Ares ve Cara'nın yaklaşan bebek partisi hakkında konuştular. Sonunda, barmen mekânı kapatacağını söylediğinde, bardaklarını boşalttılar ve Thanatos'un hepsini eve bırakabileceği karanlık bir sokağa yöneldiler.

Wraith Atlılar'ı kıskanmıyordu; onların hayatları Wraith'inkinden daha da berbattı ve hâlâ uğraşmaları gereken yüzyıllar süren bir kehanet vardı. Ama lanet olsun, her yere kapı açabilme yetenekleri Wraith'in sahip olmak için adam öldüreceği bir şeydi.

Her zamanki yerlerine giderken köşeyi döndüklerinde, bir grup insan onlara doğru gelmeye başladı. Sıradan bir gözlemciye göre, insan gibi görünüyorlardı.

Ama Wraith'in ensesindeki tüyler diken diken olunca yavaşladı ve Than ile Regan'ın durmasıyla aynı anda Serena'yı da çekerek durdurdu.

Wraith'in duyuları doğru çalışıyorsa, iblisler ve şekil değiştirenlerden oluşan on bir kişilik yeraltı dünyası grubu birkaç metre ötede durdu.

"Görünüşe göre bu gece iyi yemek yiyoruz dostlar," dedi öndeki ve Regan bir kahkaha attı.

"Siz aptallar birlikte takılmak için yanlış insanları seçtiniz," dedi.

Baştaki salak tısladı, ağzı keskin dişlerle doluydu. "Sayıca azsın, aptal."

Wraith homurdandı. "Bu Yenilmezler'e sayıca az olduklarını söylemek gibi bir şey."

Sürünün arkasındaki sürüngenlerden biri kıs kıs güldü. "Öyle mi? Sen hangi İntikamcı'sın?"

"Ben mi? Övünmek gibi olmasın ama ben yenilmez sayılırım. Bilirsiniz, Thor gibi." Serena'ya baktı. "Değil mi bebeğim?"

Ona başparmağıyla onay verdi ve "Elbette, tatlım. Thor." dedi. Kızın onu bu şekilde şakaya almasını seviyordu.

Wraith Thanatos'u işaret etti. "O Demir Adam."

Thanatos da ona eşlik etti ve parmaklarını boğazındaki hilal şeklindeki yara izinin üzerinde gezdirdi. Anında bir zırh takımı tıkırdayarak yerine oturdu ve onu tepeden tırnağa kapladı. Wraith bir grup pisliğin içinden süzülen tedirginliğe bakarak sırttı. Thanatos'un zırhının içinde tutsak tutulan ruhlar ayaklarının etrafında kıvranmaya başladığında, dışarı çıkmak isteyen gölgeli hayaletlerin tedirginliği daha da arttı. Öldürmek isteyen.

Tüyler ürperticiydi.

Aptallar sürüsü onun anlamsız Avengers konuşmasına odaklanmışken, bir eliyle kalçasındaki bıçaklardan birini avuçladı ve diğeriyle Serena'ya işaret etti.

"Hawkeye gibi ok atabiliyor ve Wasp gibi hareket edebiliyor." Çenesini Regan'a doğru salladı. "O profesyonel bir iblis avcısı. Grubumuzun Kara Dul'u. Peki ya Demir Adam? Onun adı Ölüm. Kelimenin tam anlamıyla Ölüm. Ve ben neredeyse tek başıma cehennemin kapılarını kapattım ve dünyayı kurtardım. Sayımız daha az olabilir ama yemin ederim ki sayıca üstün olan sizlersiniz."

Regan uzun süre acı çeken bir iç çekti. "Ne zaman yeni biriyle tanışsan, dünyayı kurtardığın gerçeğini gündeme getirmenin bir yolunu bulduğunun farkında mısın?"

"Doğru," dedi Than ve Serena özür dileyen bir baş hareketiyle onu onayladı.

"Ne diyebilirim ki?" Wraith omuz silkerek sordu. "Övgüye ihtiyacım var. Egom kırılmalı."

"Kapa çeneni," diye homurdandı yeni gelenlerden biri, kendisi ve yordakçıları gerçek, çirkin kış formlarına dönüşmeye başladıkça sesi bulanıklaştı. "Akşam yemeğimizin bize cevap vermesinden hoşlanmayız."

Evet, diye düşündü Wraith dövüş pozisyonuna geçerken.

Bu eğlenceli olacaktı.

\* \* \* \*

Serena ve Wraith bir düşmana karşı yan yana savaşmayalı uzun zaman olmuştu. Aile hayatı onların daha yoğun maceralarını bir nevi sekteye uğratmıştı, bu yüzden bu... bu onların köklerine bir geri dönüş, nasıl tanıştıklarını ve nasıl aşık olduklarını hatırlatan bir şeydi.

Saldırganlardan birinin boğazına uçan bir tekme indirirken, Wraith'in ona destek olmak için az önce yere serdiği siyah boynuzlu iblisin yanından sıyrıldığını görünce şaşırmadı. Birlikte, UGH spor salonunda çalıştıkları gibi, piçi yere serdiler. Wraith dönerken vücudunun üst kısmına bir dizi darbe indirerek sivri dişli canavarı harap etti, iblisin bacaklarındaki yumuşak noktalara ve savunmasız eklemlere süpürme tekmeleri attı.

Regan ve Thanatos da birlikte çalışıyor, yeni bilenmiş bir bıçağın çimenleri kolaylıkla biçmesi gibi, bir grup pisliği biçiyorlardı. Üç dakikadan kısa bir süre içinde dördü bir çember oluşturmuş, sırt sırta vermişlerdi; düşmanlar etraflarında kırık tahıl çuvalları gibi yatıyordu.

"Eğlenceliydi. Biraz fazla kolaydı ama eğlenceliydi," dedi Thanatos ama dudakları Regan'ın kaşlarını çatmasına neden olan sıkıntılı bir ifadeyle aşağıya dönüktü.

"Ne oldu?" diye sordu.

Thanatos'un boynundaki akrep dövmesi canlanmış, kuyruğu onu sokacakmış gibi sağa sola savruluyordu. "Bir şeyler... yanlış. Serbest bıraktığım ruhlar öldürüldükten sonra griminionlar tarafından toplanmıyor."

Serena ürpermeye çalışıyordu ama Thanatos'un ruh öldürme yeteneğinin ürkütücülüğü onu korkutuyordu. Regan ona gölgeli ruhların Azrail onları almaya gelene kadar etrafta uçtuklarını söylemişti ki bu da genellikle birkaç saniyeden fazla sürmezdi.

"Bekle," dedi. "Daha önce Sheoul-gra'ya açılan kapıların kapalı olduğunu söylememiş miydin? Ruhların götürüldüğü yer orası değil mi?"

Thanatos yoğun sarı gözlerini ona çevirdi ve eğer arkadaşı olmasaydı geri çekilirdi. "Evet," diye gürledi derin sesi. "Bunu unutmuştum. Kahretsin, Azagoth kendine çeki düzen verse iyi olur."

Ölü iblislerin cesetlerinin kendi üzerlerine çöktüğü, ince kül tanelerine dönüşmeden önce fokurdayan su birikintilerine ayrıştığı ara sokağa geri döndü. Saniyeler içinde onlardan geriye hiçbir iz kalmayacaktı.

Thanatos kül taneleri bile yok olurken lanet okudu. "Kriz olmadan bir on yıl bile geçiremez miyiz? Birkaç yıla bile razıyım."

"Neler oluyor?" Serena sordu. O kadar çok son zamanlarda döngü dışında.

Regan sokakta fırlatma bıçaklarını aramayı bitirdi ve onları çantasına yerleştirdi. "Revenant'a karşı yeni bir darbe planlandığına dair söylentiler var."

Thanatos, "Ve çoğu Memitim olmak üzere bir dizi melek suikastı oldu," dedi. "Birkaç yıl önceki kıyametten önce, büyük çaplı şeytani kargaşa olayları olmadan yüzyıllar geçirebiliyorduk."

"Şimdi farklı olan ne?" Serena dönüp sokağın sonundaki birkaç sarhoş insana başka bir yoldan gitmelerinin akıllıca olacağını söyleyen bir bakış attı. Akıllıca, onun sözsüz tavsiyesini dinlediler.

Thanatos insanlar gidene kadar bekledi ve sonra dikkatini tekrar Serena'ya çevirdi, ancak Wraith gibi o da bela aramaktan asla vazgeçmedi. "Benim teorime göre geçmişte organize şeytani faaliyetlerin pek bir anlamı yoktu. Evet, Şeytan her zaman insanları yoldan çıkarmanın, haklarından mahrum bırakılmış melekleri işe almanın ve genel kargaşa çıkarmanın yollarını arayan yardakçılarına sahipti, ama çoğu üst düzey faaliyet

nihayetinde Günlerin Sonu'nu başlatmak amacıyla yapıldı."

"Ama biz kazandık," dedi Wraith. "Apocalypse'i yendik. Şeytan hapsedildi."

"Sadece bin yıllığına," diye hatırlattı Thanatos ona. "O serbest bırakıldığında, gerçek Kıyamet kopmuş olacak."

Uğursuz bir sessizlik üzerlerine bir örtü gibi çöktü.

Sonra Regan güldü.

Thanatos arkadaşına düz bir bakış attı. "Kıyamet seni eğlendiriyor mu?"

"Hayır, sadece sinirlendiğinizde ya da ciddileştiğinizde ortaçağdan kalma sesler çıkarmanızın komik olduğunu düşünüyorum. Eksik olan tek şey bir kaç tane thees ve thous."

Than biraz savunmacı bir tavırla, "Dünyanın sonu oldukça ciddi bir şey," diye mırıldandı.

Serena bunun komik olduğunu düşündü. Adam devasa kemik zırhlar giymiş ve ölüm sahnelerini tasvir eden üç boyutlu dövmelerle kaplı yedi ayak boyunda bir savaşçıydı ve bazen Stewie kadar somurtkan oluyordu.

"Hadi ama," dedi Regan. "Hazırlanmak için bolca vaktimiz var. Kehanet edilen şeytani kıyameti yendiğimiz için sadece İncil'deki kıyamet için endişelenmemiz gerektiğinden bahsetmiyorum bile. Onda da Atlılar iyilik için savaşıyor."

"İyiliğin tarafında olabiliriz ama bu iyi olacağımız anlamına gelmez. Ne de olsa psikopatlar en iyi suikastçılardır. Mühürlerimiz kırıldığında, yine de canavara dönüşebiliriz."

"Vay canına, Debbie Downer," diye söylendi Wraith. "Bir geceyi sonlandırmak için kıyamet günü konuşması gibisi yok, ha?"

"Oh, beni rahat bırak," diye alay etti Serena. "Bu tür şeyleri seviyorsun."

Wraith sırttı. "Evet."

Thanatos tekrar küfretti, Regan onun eldivenli elini tutana kadar gözleri ürkütücü bir şekilde parlıyordu. "Eminim Azagoth yakında Sheoul-gra'yı ruhlara tekrar açacaktır. Bu konuda endişelenmemeye çalış."

Şimdi serbest bıraktığınız ruhlar ne yaparsa yapsın, bu sizin suçunuz olmayacak."

Thanatos hiç de yatışmış görünmüyordu.

"Hey," dedi Wraith, Serena'nın dikkatini dağıtmak için söylediğini bildiği neşeli bir sesle. "Neden iyi bir kahvaltı mekânı bulmuyoruz? Hawaii'de çok iyi Spam omleti yapan bir restoran biliyorum."

Thanatos, Wraith ve Serena'nın New York'taki arka bahçesine açılan kapıyı açarken, "Başka zaman iblis," dedi. "Bebek partisi için Ares'in adasında görüşür müüz?"

"Elbette," dedi Serena. "Bunu kaçırmayız."

Vedalaştılar ve ardından Serena ile Wraith arkalarından kapanan kapıdan geçtiler.

Arka güverteye çıkan merdivenleri tırmanırlarken, "İlginç bir akşamdı," dedi.

"Evet. Onlarla yaşadığımız en normal olaylardan biriydi."

Bu sözdeki gerçekliğe güldü. Tuhaflıklar Atlıları gittikleri her yerde takip ediyordu. "Daha çok erken... Avlanmak ister misin?"

"Stewie'yi almamız gerekmiyor mu?" Adam ona arka kapıyı açtı ve kadın içeri girerken adamın kaslı göğsünü avuçladı ve elini şakacı bir şekilde kot pantolonunun kemerine doğru sürükledi.

"Runa onu yarın eve getireceğini söyledi. Bütün gece bizim."

"İşte bunu duymak hoşuma gidiyor."

Onu sanki bir elma şarabından daha ağır değilmiş gibi kucakladı ve evin içinde taşıdı. Yatak odasına doğru ilerlerken boynunu ısırды, dişleri sahiplenici bir şekilde onun şahdamarını tırmalıyordu. Onları derinde hissetmek için sabırsızlanıyordu.

Adam onu yatağın yanına yatırırken "Teşekkür ederim," diye fısıldadı.

"Ne için?"

"Dikkatimi dağıttığın için."

Geri çekildi ve şaşkınlıkla ona baktı. "Dikkat dağıtmak mı?"

"Stewie için endişelenmekten." Ayakkabılarını tekmeledi. "Ona doğumuyla ilgili gerçeği söylemek beni gerçekten korkutuyor."

"Çok fazla endişeleniyorsun. Ve sana teşekkür eden ben olmalıyım." Sıcak elleri üst kısmının altına kayd ve yavaşça, işkence edercesine yukarı doğru kaymaya başladı. Nazik ama emredici dokunuşu, bir usta gibi kullandığı şehvetli bir silahtı. Ona her şeyi yaptırabilirdi ve bu konuda asla şikâyet etmezdi.

Adamın parmakları sütyeninin kumaşını delip geçerken kadın iç çekti. "Mmm... ne için?"

Başını eğerek dudaklarını kızın kulağının kıvrımına değdirdi, sıcak nefesi kızın tenini yelpazeleyerek ürpermesine neden oldu. "Oğluma harika bir anne olduğun için."

Bunu nasıl karşılayacağından emin olamayarak dondu kaldı. Belki de fazla hassas davranıyordu ama bunu söyleme şekliyle ilgili bir şey sinirlerine dokunmuştu ve adamın elinden kurtuldu.

"Affedersiniz? Stewie benim de oğlum."

"Biliyorum," dedi Wraith ona tekrar uzanarak. "Şimdi, eğer yatay pozisyona geçebilirsek..."

Nedense bu onu çok kızdırdı. Hayır, "bir sebepten" değil. Bunu yapanın ne olduğunu çok iyi biliyordu. Onun endişelerini görmezden geliyor, sekse öncelik veriyordu. Elbette, o bir seks iblisiydi ve seks olmadan ölebilirdi ama kadın onun ne zaman umutsuzca ihtiyaç duyduğunu ve ne zaman duymadığını da biliyordu.

Şu anda... değildi.

"Bekle." Geri çekildi, henüz pes etmeye hazır değildi. Bu çok önemliydi ve bu konuda çok stresliydi. "Neden oğlun için harika bir anne olduğumu söyledin?"

Kaşlarını çattı. "Az önce onu doğurmadığın gerçeğine nasıl tepki vereceği konusunda endişelendiğini söyledin."

"Ama gerçekten böyle mi düşünüyorsun? Ona sadece senin olduğu ve seninle çiftleştiğim için mi bakıyorum?"

Evin dışında bir kamyon gümbür gümbür geçerek garip sessizliği doldurdu ve sonunda Wraith, "Sorun o değil. Sadece Cara ile ne kadar çok vakit geçirdiğini fark ettim. Belki de kendi bebeğine sahip olamadığın içindir diye düşündüm."

"Afedersiniz?" diye tekrarladı, öfkesi patlama noktasına gelmişti. "Cara ile vakit geçiriyorum çünkü o benim arkadaşım. Yetersizlik ya da başka bir şey hissettiğim için hamile bir kadınla takılmaya ihtiyacım yok." Ayaklarını ayakkabılarının içine soktu. "Biraz yürümem lazım."

"Nereye gidiyorsun?"

"Cara'da olacağım. Bilirsin, hamile olmayı diliyorum."

"Öyle demek istemedim, Serena."

Durakladı ve uzun, sakinleştirici bir nefes verdi. "Biliyorum." Biliyordu. Ve mantıksız davrandığını da biliyordu. Ve belki de, sadece belki, o bir şeylerin peşindeydi ve bunu kabul etmek istemiyordu. Emin değildi ama emin olduğu şey düşünmek için biraz zamana ihtiyacı olduğuydu ve bunu onun yanında yapamazdı. "Sadece biraz yalnız kalmaya ihtiyacım var. Ben iyi olacağım. Sonra görüşürüz."

Yeniden düşünmeye fırsat bulamadan çantasını kaptığı gibi oradan uzaklaştı.

\* \* \* \*

Serena dün gece eve gelmemiştir.

Wraith, Eidolon'un bir süre önce geliştirdiği cinsel baskılayıcı ilacı kendine vermek zorunda kalmış ve ardından saatlerce evin etrafında dolanmıştı. Tam onu geri getirmek için Ares'in adasına gitmek üzereyken, kız mesaj atmıştı.

Muhtemelen kafesteki bir kaplan gibi evin içinde volta attığını biliyorum ama söz veriyorum iyiyim. Sana kızgın değilim. Sadece biraz geri çekilip düşünmem gerekiyordu. Cara kafamı toparlamama yardım etti. Sana geri döneceğim.

Bugün ona iyilik yapıp yardım edeceğim ama bu akşam evde olacağım. Akşam yemeği için eve bir şeyler getirebilirim.

Bu gece mi? Floof that. Onu görmek için bu geceye kadar beklemeyecekti. Sabahın erken saatlerini onun neden bu kadar kızgın olduğunu düşünerek geçirmişti ve ancak kendini onun yerine koyduğunda -kişisel gelişim, floof, evet-Wraith'in boktan kelime seçimi konusunda neden bu kadar alıngan olabileceğini anlamıştı. Stewie'nin doğum gerçeğine nasıl tepki vereceği konusunda zaten endişeliydi ama bir de Wraith'in aptalca sözleriyle reddedilme korkusunun pekişmesi... evet, neden incindiğini anlayabiliyordu.

Genelde bir sorun yaşadığında, bunu cazibe ve seksle daha iyi hale getirirdi. Ama yatak odasını ve her şeyin nasıl başladığını düşündüğünde, beni affet taktikleri çantasından yeni bir numara çıkarması gerekebilirmiş gibi görünüyordu.

Tuhaf. Her zaman seksin her şeyi düzeltebileceğini düşünürdü. Orospu çocuğu, bir insan olarak büyüyordu, değil mi?

Ve Shade bunun asla olmayacağını söyledi. Pislik.

Kişisel ifşaatlarını tekrar gözden geçirmek üzere bir kenara iterek... asla, Stewie'ye birkaç saat daha bakabileceğinden emin olmak için Runa'yı kontrol etti ve ardından komşu Harrowgate'e doğru yola çıktı. Ares ve Cara'nın Yunan adasını çok az kişi biliyordu ve daha da azı oraya erişebiliyordu ama Süvari en güvendiği dostlarına ve müttefiklerine adanın tek Harrowgate'inin anahtarını vermişti.

Wraith öğleden sonra güneşine doğru adımını attı ama daha malikâneye giden parke taşlı ana yola varmadan, kargo şortu ve neşeli yeşil gömleğiyle Ares önünü kesti.

Adamın Süvari adı Savaş'tı ve uygun bir şekilde, bir tank gibi yapıydı. Yüzü de bir tank kadar sertti ve Wraith bunu deneyimlerinden biliyordu.

"Ben olsam yapmazdım." Ares'in sesi uzaklardaki dalgalar gibi gürledi.

"Ne olmaz?"

"Serena'yı  
rahatsız et."

"Onu rahatsız  
etmek mi?"

"Ne demek istediğimi biliyorsun, iblis." Wraith'in önünde durduğunda denizden esen rüzgâr Ares'in kısa, kırmızımsı kahverengi saçlarını karıştırdı. "Bizim dişilerimiz güçlü ve bağımsızdır. İstedikleri zaman eve gelirler."

"Büyük laflar, dostum. Ama durum tersine dönseydi, Cara'yı omzuna atar ve eve geri götürürdün, biliyorsun."

Kocaman omuzlarından biri omuz silkti. "Bunu düşünürdüm," diye itiraf etti. "Sonra da var olan her cehennem köpeğinin, eğer o söylerse beni ısıracağını hatırlardım." İç çekti. "Bak, neler olduğunu bilmiyorum ama sanırım çok fena çuvalladın. Değil mi?"

"Belki."

"Ne yaptın sen?"

"Serena'nın çocuğum için bir bakıcıdan başka bir şey olmadığını ima eden bir şey söyledim."

Ares yüzünü buruşturdu. "Dostum."

Wraith, Ares'in acımasını gerçekten hissedebildiğine yemin etti. Eski Wraith olsa savunmaya geçer, alaycı bir tavır takınır ve ona at kıcı derdi. Kişisel Gelişim Wraith kadim savaşçıyı dinleyecek ve alaycılığını sadece acil durumlar için güvertede tutacaktı.

Ares uzun bir süre öylece durdu, bakışları içe dönüktü. "İlk karıma da benzer bir şey söylemiştim ama çocuklarımızı o doğurmuştu. Ama ben kibirli ve sert bir adamdım ve o zamanlar annenin erkek çocuklar üzerindeki etkisinin yumuşaklığa katkıda bulunduğunun düşünülmediği farklı bir zamandı." Başını iki yana salladı. "Tam bir aptalmışım."

Ares'in tüm ailesi iblisler tarafından öldürülmüştü ve bu olay binlerce yıl önce gerçekleşmiş olmasına rağmen acısı dalga dalga yayılıyordu. Wraith acının bu kadar uzun süre sürebileceğine inanmamıştı ama artık bir eşi ve kendi oğlu olduğuna göre, bundan şüphe duymuyordu.

"Bunu telafi etmek için ne yaptın?"

Utanç Ares'in gözlerine gölge düşürdü. "Hiçbir şey. İşte yapacağın şey. Benim aptallığımdan ders çıkar. Serena için güzel bir şey planla. Onun beklemeyeceği, senin konfor alanının dışında bir şey. Ona onsuz bir aileniz olmayacağını gösterin." Wraith'in yüzünde şüpheli bir ifade belirmiş olmalı çünkü Süvari homurdandı. "Dalga mı geçiyorsun, iblis? Seni tanıyorum. Sen olmasan da olur, ama o olmadan? Sen ölmüş olursun. Hepinizi bir arada tutan şeyin o olduğuna bahse girerim, değil mi?"

Wraith bunu daha önce hiç bu şekilde düşünmemişti ama at kıçlı adam haklıydı. O olmasaydı olduğu kişi olamazdı... hatta hayatta olacağını varsayarsak. Her iki durumda da oğlunu Shade ve Runa büyütüyor olacaktı. Stewie'nin istikrarlı ve mutlu bir çocuk olmasının ve Wraith'in bir aileye sahip olmasının nedeni kesinlikle Serena'ydı.

Wraith omuz silkerek, "Haklısın," diye itiraf etti. "Er ya da geç olacaktı."

Ares yine homurdandı. "Ben her zaman haklıyım." "İçimden bir ses Cara'nın aynı fikirde olmayacağını söylüyor."

"Hayır," dedi Ares, "yapmaz. Çünkü ona bunu söylediğimi söylemeyeceğiz."

Wraith güldü. Atlıları yıllardır tanıyordu ve bu efsane ve kehanet savaşçılarının koca orduları alaşağı edebilmelerine rağmen tek bir dişi tarafından alaşağı edilebilmeleri onu çok güldürüyordu. Hiçbir mistik zırh bir eşin sevgisine ve aile hayatının çekiciliğine karşı bir savunma olamazdı.

Bu hatırlatma Kişisel Gelişim Wraith'i için memnuniyet vericiydi ve Ares'in tavsiyesi daha da memnuniyet vericiydi.

Şimdi bu tavsiyeyi eyleme dönüştürme zamanıydı. Serena'nın asla tahmin edemeyeceği bir eylem, çünkü Wraith'in konfor alanının dışında çok az şey olsa da, yapmadığı bir şey vardı. Asla.

Yemek yapacaktı.

Ön kapıyı açtığında Serena'nın karnında kelebekler uçuşuyordu.

Ancak eve adımını attığı anda, çikolata ve tereyağlı deniz mahsullerinin inanılmaz karışım kokusuyla karşılaşınca gergin kelebekler açlık hissine dönüştü.

"Mutfakta her ne yapıyorsan," diye seslendi, "harika kokuyor. Sokağın aşağısındaki Bits & Bites'ten akşam yemeği almış olmalısın."

"Hayır," dedi Wraith başını mutfağın köşesinden uzatarak. "Yemek yaptım. Yok artık."

Vay be. Hiç yemek yapmazdı. Zar zor bir kase Top Ramen yapabiliyordu. "Sen... yemek yaptın." Koridorda yürürken konuştu. "Tek başına mı? Yok artık."

Köşeyi döndü ve ayağı yerdeki una takılınca neredeyse düşüyordu. Aslında her yerde un vardı. Ve sıçrayan... şey, dolapların ve tezgahların üzerindeki kırmızımsı kahverengi şeyin ne olduğundan emin değildi. Yine de duvara yapışmış linguini eriştelerini tanıdı.

Sormayacaktı.

Kot pantolonu, gömleği ve önlüğüyle beklenmedik derecede seksi görünen Wraith, lavabodaki tencere ve tava yığınının bir çatal atmak için kaynayan su dolu tencereye doğru döndü. Evdeki bütün tabakları kullanmış olmalıydı.

"Way. Ve bu sabah ayakkabılarımı bağlamayı öğrendim."

Güldü, aralarındaki küçük tartışmanın işleri tuhaflaştırmadığını fark edince rahatladı. Belki de bu konuda konuşmak umduğundan bile daha kolay olacaktı.

"Her iki beceri de etkileyici," diye alay etti. "Şimdi Stew için fıstık ezmeli ve jöleli sandviçte ustalaşabilirsen gerçekten etkileneceğim."

"Fıstık ezmesi ekmeğe yapışıyor ve onu parçalıyor. Bu çok aptalca. Stewie'yi sucuklu sandviçle tanıştırmalıyım. O şeyler bir keresinde beni bir yıl boyunca hayatta tutmuştu. Şaka değil."

Ona patentli "beni seveceksin" gülümsemelerinden birini attı ve fırından bir fırın kabı çıkardı. Tabağın içinde ne olduğunu görmek için yaklaştı ve tereyağında yüzen istiridyeleri görünce şok oldu. İstiridyelere bayılırdı ama Wraith pek sevmezdi... sanki bir harpinin burnundan çıkmış gibi görünmeleriyle ilgili bir şeydi bu.

Ve yine de, Spam yedi.

"Stewie'den bahsetmişken, nerede o?"

Kaynayan tencereyi lavabodaki süzgece boşalttı ve içinden linguini çıktı. Duvardaki erişteyi açıkladı. Sayılır. "O yatakta."

"Ona önce yemek yedirdin mi?"

"Bunu bana çok soruyorsun."

"Onu beslemeyi unuttuğun zaman yüzünden."

"Ah, şu. Artık konuşabilir. Unutmama izin vermiyor." Ona gülümsedi, dudakları cilveli bir eğlenceden gerçek bir mutluluğa geçerken yumuşadı. "Evde olmana sevindim."

"Ben de öyle." Kapalı bir tencerenin kaynamak üzere olduğu ocağa başıyla işaret etti. "Yardıma ihtiyacın var mı?"

"Hayır. Bitti. Eğer şarabı doldurmak istersen, yiyebiliriz."

"Tamamdır." Kadın, adamın açıp soluması için hazırladığı merlotu doldururken, adam da işini bitirip masayı yiyeceklerle doldurdu.

"Izgara istiridye yaptım," dedi biraz mahcup bir ifadeyle, "ama çok erken yaptım ve sıcak kalması için fırına koymak zorunda kaldım." Omuz silkti. "Onları mahvetmiş olabilirim diyeceğim ama onlar pofuduk istiridyeler. Bozulduklarını nereden biliyorsun?"

Kadın adamın omzuna hafifçe vurdu ve adam sırtıttı. "Ne var? İğrençler. Ama afrodizyak olmaları gerekiyordu ve bu saçmalıktan sonra bu gece seninle ilgili alabileceğim her türlü yardıma ihtiyacım olduğunu düşündüm. Suzanne'ın romantizm temalı programlarından birinden tarif bile aldım.

Gördünüz mü?" Elindeki servis kaşığıyla tezgahın üzerinde duran ve Mutfakta Melek'in bir bölümünü yayınlayan dizüstü bilgisayarını işaret etti. "Bana Deniz Mahsullü Linguini'nin nasıl yapıldığını gösterdi."

Adamın harcadığı çaba kalbinin sıkışmasına neden olmuştu. Wraith ona her zaman onu ne kadar çok sevdiğini göstermişti ama bunu her zaman kendine özgü ve üstün olduğu yollarla yapmıştı. Yemek yapma konusunda kesinlikle mükemmel değildi, bu yüzden onun böyle bir çaba gösterdiğini görmek onu hem sevinç hem de suçluluk duygusuyla doldurdu.

"Oh, Wraith, öyle korktuğum için çok özür dilerim. Sanırım söylediklerini yanlış anladım çünkü senin böyle hissetmenden korkan bendim. Son zamanlarda kendimi biraz güvensiz hissediyorum."

"Neden?"

Sandalyeye oturdu ve Wraith'in de aynısını yapmasını bekledi.

"Stew'e doğumuyla ilgili gerçeği söylediğimizde nasıl tepki vereceği beni gerçekten korkutuyor. Bunu yakında yapmalıyız. O aptal olmaktan çok uzak. Mace'in kardeşi olduğunu kendi başına anladı - vampirlerin doğum yapamayacağını öğrenmesi an meselesi."

"Bu tam olarak doğru değil..."

Ona ciddi bir bakış attı. "Koşullarınız benzersizdi." Ve tuhaf. Bazen Wraith'in çan kulesinde daha fazla yarasa olmamasına hayret ediyordu.

Wraith ona küçük, sevimli bir yaprak tabak içinde bir istiridye sunarken, "İyi olacak," dedi. "Türümüz hakkında her şeyi biliyor. Nasıl çoğaldığımızı biliyor. Çoğu Sems doğumda ölür ya da boktan anneleri olur, çünkü bilirsiniz, iblisler. Babalarımızla hiç tanışmayız bile. Stewie için onu senin doğurmamış olman önemli değil. Sen onun annesisin. Her şey yoluna girecek."

Buna inanmak istiyordu. Çaresizce

Buna inan. "Ama ya öyle değilse? Çoğu Sems Sheoul'da büyür. İblislerin arasında büyürler. Ama artık işin içinde insanlar da var ve bu ilk nesil olacak."

İnsan aile gelenek ve göreneklerine sahip, gerçek bir insan toplumunda büyüyen Sems'ler. Yani, kendi adı yerine Stewie bile diyor." İstiridye tabağını kaldırırken eli titredi. "Ona gerçeği söylemeliyiz, Wraith," diye fısıldadı. "Ama korkuyorum."

"Anne?"

Serena irkilerek isticridyesini düşürdü ve ikisi de oturdıkları yerde dönüp durdular. Stewie mutfağın girişinde duruyordu, en sevdiği battaniyesi omuzlarına sarılmıştı, Örümcek Adam pijamaları küçük bedeninde gevşekçe sallanıyordu.

"Stewie," diye nefes nefese kaldı. "Tatlım, ne yapıyorsun?"

Battaniyeyi etrafına daha sıkı sardı. "Bir bardak su içmek istedim ve senin konuştuğunu duydum."

Oh, hayır.

"Hey, dostum." Wraith ayağa kalktı. "Sana biraz su getirelim ve yatağına dönelim."

"Ama annem korkuyor."

Kalbi tam ortasından çatladı. "Bebeğim, ben tamamen güvendeyim. Hepimiz güvendeyiz."

Çıplak ayaklarına baktı. "Bana gerçeği söylemekten korkuyorsun. Seni duydum."

Gözlerini kapatarak sertçe yutkundu ve gözyaşlarının oluşmasını engellemeye çalıştı.

"Bunu daha sonra konuşabiliriz," dedi

Wraith. "Ama annenin kendini daha iyi hissetmesini istiyorum."

Serena kollarını iki yana açtı. "Bana bir sarıl. Bu her şeyi daha iyi yapacaktır."

Stewie koşarak geldi ve kendini onun kucağına attı. Sakız sabunu ve mavi ahududu şampuanı gibi kokuyordu. Wraith ona banyo yaptırmayı bile unutmamıştı.

"Vampirlerin bebek sahibi olamayacağını biliyorum," dedi, iri kahverengi gözleri yaşlarının ötesinde bir bilgelikle onunkilere kilitlenmişti. Wraith'e her zaman onun kadim bir ruha sahip olduğunu söylerdi ve böyle zamanlar bunu doğrulardı.

"Yani biliyorsun..." Nasıl söyleyeceğini bilmiyordu. Yedi yıldır bu an için hazırlanıyordu ve hâlâ hazır değildi.

"Başka birinin karnında olduğumu biliyorum." Stewie esnedi ve göz kapaklarını ovuşturdu. "Ben de Mace gibi miyim? Tayla Teyze gibi biri benim gizli öteki annem mi?"

Serena Stewie'ye sıkıca sarıldı. "Hayır, tatlım." Onun ipeksi saçlarına bir öpücük kondurdu. "Son zamanlarda bu yüzden mi öfkeliydin? Öz annenin hayatının bir parçası olduğunu ve sana söylemediğimizi mi düşündün?"

Başını salladı ve Wraith'e baktı. "Kimdi o? Diğer annem."

Wraith'in rengi soldu. Stewie'nin bu bilgiyle iyi olacağına dair verdiği tüm güvencelere rağmen o da endişelenmişti. "Bu sen büyüdüğünde konuşacağımız bir konu, ufaklık. Şu anda bilmen gereken tek şey seni sevdiğimiz ve annenin, gerçek annenin, doğduğun günden beri senin yanında olan kişi olduğu."

"Biliyorum." Stewie başını kaldırıp Serena'ya baktı. "Sen her zaman benim annem olacaksın. Sen olduğun için mutluyum."

Kalbi patlayacakmış gibi hissedene kadar şişti. "Ben de ben olduğum için mutluyum. Sensiz bir hayat düşünemiyorum."

Stewie gülümsedi ve sonra havayı kokladı. "Ne yiyorsun?"

Wraith'e doğru baktı. "Romantik bir akşam yemeğinin tadını çıkarıyorduk."

Wraith başını salladı, aralarında karşılıklı bir anlayış geliyordu. "Ama biliyor musun dostum? Bunu bir aile yemeği yapalım. Bundan daha önemli bir şey yok." Wraith sesini komplocu bir sahne fısıltısına indirdi. "Ayrıca, benim ızgara harpy boog'umu denemek için burada kalmak istediğini biliyorsun-"

"Wraith!"

\* \* \* \*

Wraith, Stewie ve Serena'nın son kalan Kırmızı Şeytan Yiyeceği Pastasını bitirmelerini izledi. Stewie yüzünün her tarafına krema bulaştırmayı başarmıştı ama bu çok sevimliydi. Serena'nın dudaklarına bir leke bile bulaşmamıştı ama Wraith daha sonrası için biraz krema ayırmıştı. Evet, Serena'nın her yerine krema bulaştıracaktı ve Wraith de Serena'yı yaladığında kendi yüzüne bulaştırmayı planlıyordu.

Akşam yemeği eğlenceliydi. Hayır, bunun bir aile yemeği olmasını planlamamıştı... Serena'yı her lokmada baştan çıkarmak, ona kendi eliyle istiridye yedirmek ve sonra da linguini ile Leydi ve Serseri'yi oynamak istemişti. Ama bir aile olarak kurdukları bağ daha da güzeldi.

Wraith sevgisiz büyümüşü. Babası yoktu ama adam bir canavardı, yani bu bir kayıp değildi. Annesi ona işkence etmiş ve bir kafeste tutmuştu. Ama sonunda kaçmış ve ona ailenin ne olduğunu öğreten kardeşleri tarafından bulunmuştu.

Wraith, Shade ve Eidolon sayesinde Serena'yı hayatına kabul edebilmişti ve Serena sayesinde baba olabilmişti.

Yani, hayır, Stewie'yi doğurmamıştı, ama yine de onu baba yapmıştı.

Shade hayatın sık sık ters köşeye yatırdığını söylemeyi severdi.

Wraith'in sonunda onları yakalamayı öğrenmiş olması çok güzel.

\* \* \* \*

Wraith, kardeşleri Eidolon ve Shade ile birlikte Demonica serimin dayandığı temel karakterlerdir. Wraith, Demonica serisinin 1. ve 2. kitapları olan [Pleasure Unbound](#) ve [Desire Unchained'de](#) önemli bir rol oynuyor ve eşi Serena'yı 3. kitap [Passion Unleashed'de](#) buluyor, bu yüzden az önce okuduğunuz ailenin kökenlerini merak ediyorsanız, bu kitaplardan herhangi biri başlamak için iyi bir yer olacaktır. Keyifli okumalar!



## **Romantik/Seksi Yemek**



# Baharatlı Tereyağı ile Izgara İstiridye

1 su bardağı (2 çubuk) tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 limon, suyu sıkılmış  
1 çay kaşığı biber  
1/4 fincan kıyılmış  
sarımsak 2 düzine  
taze isticridye  
1/4 fincan taze yaban turpu  
1/2 fincan doğranmış frenk  
soğanı

Küçük bir tencerede kısık ateşte tereyağı, limon suyu, sarımsak, yaban turpu, tuz ve karabiberi ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Ateşten alın. İstiridyeleri ayıklayın ve her bir isticridyeye 1 tatlı kaşığı sos koyun. İstiridyeleri önceden ısıtılmış 400 derece ızgaranın doğrudan ateşine koyun, üzerini kapatın ve 5-6 dakika veya isticridyelerin kenarları hafifçe kıvrılana kadar pişirin. Izgaradan alın ve üzerine frenk soğanı ve arzu ederseniz daha fazla sos ekleyin.

Hızlı İpucu: Sıkıca kapalı oldukları için isticridyeleri ayıklayamıyorsanız, önceden ısıtılmış ızgaraya yerleştirin ve 1 dakika boyunca kapağını kapatın. Bir fırın eldiveni ile çıkarın ve ayıklayın. Izgaradaki kısa süre hafifçe açılmalarını sağlayacak, böylece ayıklama bıçağı kolaylıkla kullanılabilir.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Deniz Ürünleri Linguine

1 (16 ons) kutu linguine 1/2  
fincan zeytinyağı  
8 yemek kaşığı (1 çubuk) tereyağı  
1 soğan, doğranmış  
2 yemek kaşığı kıyılmış  
sarımsak 1 su bardağı sek  
beyaz şarap  
1 (28 ons) kutu San Marzano domates, püre  
haline getirilmiş 1 çay kaşığı kurutulmuş fesleğen  
1 çay kaşığı kurutulmuş  
kekik 1/4 çay kaşığı tuz  
1/4 çay kaşığı biber  
1 pound (21-30) adet karides, soyulmuş ve kılçıkları  
ayıklanmış 1/2 pound deniz tarağı  
1/2 pound yumru yengeç eti  
1 demet maydanoz, doğranmış, garnitür için

Linguine'i paket talimatlarına göre pişirin. Büyük bir tavada, orta ateşte, yağ, tereyağı, soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanlar yarı saydam hale gelip yumuşayana kadar yaklaşık 3-5 dakika pişirin. Şarabı ekleyin ve sıvı buharlaşana kadar karıştırın. Isıyı düşürün ve domates, fesleğen, kekik, tuz ve karabiberi ekleyin. 10-15 dakika kaynamaya bırakın. Deniz ürünlerini ekleyin ve 5 dakika daha veya karidesler pembeleşene kadar pişirmeye devam edin. Pişmiş linguine üzerinde servis edin ve maydanozla süsleyin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Kanat Biftek Dolması

2 pound yan biftek, tereyağlı  
3 yemek kaşığı panko ekmek  
kırıntısı 2 su bardağı rendelenmiş  
mozzarella peyniri  
1 su bardağı dondurulmuş ispanak,  
Çözölmüş ve süzülmüş 1/2 su bardağı  
güneşte kurutulmuş domates, doğranmış  
1 ay kaşığı kıyılmış  
sarımsak 1/4 çay kaşığı  
tuz  
1/4 çay kaşığı biber 2  
yemek kaşığı  
zeytinyağı

Fırını önceden 425 dereceye ısıtın. Bifteği bir kesme tahtası üzerine yerleştirin ve üstünü streç filmle kaplayın. Bir oklava veya et döveceği kullanarak eti 1/2 in kalınlığa kadar dövün. Büyük bir kaptan zeytinyağı hariç kalan malzemeleri karıştırın. Karışımı bifteğin tüm yüzeyine sürün. Bifteği fırıldak şeklinde sarın ve bifteğin uzunluğu boyunca 4 yerden kasap sicimiyle bağlayın. 9 x 13 inçlik bir fırın kabına yerleştirin ve tüm yüzeyi zeytinyağı ile ovun. Dışına ilave tuz ve karabiber ekleyin. 40 dakika pişirin, ardından broyleri açın ve 5 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın ve dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Kırmızı Şeytan Yemekli Kek

1 kutu Şeytan Yiyeceği Keki  
1 (1 ons) şişe kırmızı gıda boyası 1  
su bardağı ayran  
1/2 su  
bardağı  
sıvı yağ 3  
yumurta  
Çikolatalı Krema (Tarif [için buraya](#)  
tıklayın.) Krem Peynirli Krema (Tarif için  
[buraya tıklayın.](#))

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. Büyük bir kaptan, el mikseri kullanarak kek karışımı, ayran, yağ, yumurta ve gıda boyasını karışana kadar çırpın. Yağlanmış üç adet 9 inçlik kek kalıbına dökün. 20-25 dakika veya ortasına yerleştirilen kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Fırından çıkarın ve 10 dakika soğutun. Kek kalıplarından çıkarın ve bir soğutma rafı üzerinde tamamen soğumaya bırakın. Kekler soğurken kremasını hazırlayın. Kekler soğuduğunda, kek katmanlarından 2'sinin üzerine ince bir tabaka halinde Çikolatalı Krema sürün. Bir sıkma torbası kullanarak Krem Peynir Kremasını Çikolatalı Kremanın üzerine sıkın. Pastayı 2 çikolata katmanından başlayarak ve üçüncü katmanla bitirerek üst üste koyun. Pastanın her tarafını Krem Peynirli Buzlanma ile buzlayın ve bir bıçakla düzeltin.

## Krem Peynirli Buzlanma

8 yemek kaşığı (1 çubuk) tereyağı, yumuşatılmış  
1 (8 ons) blok krem peynir, yumuşatılmış  
1 çay kaşığı vanilya özütü  
3 su bardağı pudra şekeri

Büyük bir kapta, el mikseri kullanarak tereyağı, krem peynir ve vanilyayı karışana kadar karıştırın. Pudra şekerini her seferinde bir fincan olmak üzere 3 fincan karışana kadar ekleyin.

### Çikolatalı Krema

1 çubuk tereyağı,  
yumuşatılmış 2/3 su  
bardağı kakao tozu 3  
su bardağı pudra  
şeker 1/3 su bardağı  
süt  
1 çay kaşığı vanilya özütü

Tereyağını mikrodalgaya uygun bir kapta 1 dakika eritin. Kakao ile karıştırın. Pudra şekeri, süt ve vanilyayı ekleyerek yayılma kıvamına gelene kadar karıştırın. Gerekirse az miktarda ilave süt ekleyin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Soğan Reçelli Biftek Bruschetta

1 sığır filetosu biftek (1-2 pound)  
1 Fransız somunu  
1 yemek kaşığı Montreal biftek çeşnisi  
2 su bardağı Soğan Reçeli (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)  
1/2 su bardağı balzamik sirke  
1 su bardağı ufalanmış mavi peynir  
1 su bardağı sızma zeytinyağı  
Tuz ve karabiber  
1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak

Fırını önceden 400 dereceye ısıtın. Bifteği biftek baharatıyla baharatlayın ve tercihinize göre pişene kadar orta ateşte ızgara yapın. Bifteği dinlenmesi için bir kenara koyun. Küçük bir kapta sirke, yağ ve sarımsağı karıştırın. Fransız somununu uzunlamasına ikiye bölün ve yağ karışımının yarısını ekmeğin her iki tarafına sürün. Ekmeği bir kurabiye tepsisine yerleştirin ve 5 dakika pişirin. Ekmek pişerken bifteği çok ince dilimleyin. Ekmeği fırından çıkarın ve ince dilimlenmiş bifteği ekmeğinizin üzerine koyun. Üzerine Soğan Reçeli, mavi peynir ve kalan yağ karışımının yaklaşık yarısını ekleyin. 2-3 dakika daha fırına geri koyun. Ekmekleri 2 inç kalınlığında dilimleyin ve kalan sosla birlikte servis edin.

Soğan

Reçeli 1/4

fincan yağ  
3/4 su bardağı şeker  
3 büyük tatlı soğan, ince dilimlenmiş  
1/2 su bardağı elma sirkesi

Büyük bir tavada, orta ateşte yağı ve soğanları ekleyin ve ara sıra karıştırarak 15-20 dakika veya altın sarısı kahverengi olana kadar pişirin. Ateşi kısın ve soğanların üzerine şeker serpin. Sirkeyi ekleyin ve ara sıra karıştırarak 10 dakika daha pişirmeye devam edin. Hemen servis edin veya ileride kullanmak üzere Mason kavanozlara koyun. Buzdolabında 6 hafta boyunca saklanacaktır.

 çindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Muzlu Foster Crème Brulee

2 su bardağı ağır krema  
fincan şeker  
1 yemek kaşığı vanilya  
özütü 5 yumurta sarısı

Fırını önceden 275 dereceye ısıtın. Orta boy bir kasede el mikseri kullanarak krema, şeker, vanilya ve yumurta sarılarını karıştırın. Yağlanmış 6 ramekine ekleyin ve 1 inç su dolu büyük bir tepsiye yerleştirin. 60 dakika pişirin ve fırından çıkarın. Meşaleye şeker eklemek yerine Bananas Foster eklenecektir. (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)

## Muzlu Foster

3 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı esmer şeker  
3 muz, küçük yuvarlaklar halinde dilimlenmiş  
3 yemek kaşığı fındık likörü (veya rom)  
6 çay kaşığı beyaz şeker

Büyük bir tavada orta ateşte tereyağı ve esmer şekeri eritin. Muzları ekleyin ve ısıyı yüksek seviyeye getirin. Fındık likörünü ekleyin. Tavayı biraz sallayın, ardından her bir muzu çevirin. Likör azaldıktan sonra ocağı kapatın. Muzları muhallebinin üzerine dizin ve bir çay kaşığı beyaz şeker serpin. Üstünü yakmak ve karamelize bir üst kısım elde etmek için bir meşale kullanın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.



# Balzamik Soslu Caprese Tavuğu

4 kemiksiz, derisiz tavuk göğsü 1 top  
taze mozzarella peyniri, dilimlenmiş  
1/4 çay kaşığı tuz  
8 taze fesleğen  
yaprağı 1/4 çay  
kaşığı biber  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kurutulmuş fesleğen  
2 yemek kaşığı kıyılmış  
sarımsak 1 çay kaşığı  
kurutulmuş kekik  
1/2 su bardağı balzamik  
sirke 2 Roma domatesi,  
dilimlenmiş  
2 yemek kaşığı koyu kahverengi şeker

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. Her bir göğsün en kalın tarafının yaklaşık 3/4'üne kadar bir cep açın, sonuna kadar kesmemeye dikkat edin. Tavuğu tuz, karabiber, kuru fesleğen ve kuru kekik ile baharatlayın. Her bir cebi 2 dilim taze domates, 1 dilim mozzarella peyniri ve 2 fesleğen yaprağı ile doldurun. Pişirme sırasında dolguyu içeride tutmak için çapraz olarak 3-4 kürdanla kapatın. Orta-yüksek ateşte büyük bir tavada bir çorba kaşığı yağı ısıtın, ardından tavuğu ekleyin ve her iki tarafını da altın rengi olana kadar 2 dakika pişirin. Tavuk pişerken sarımsak, balzamik sirke ve esmer şekerini küçük bir kasede karıştırın. Karışımı tavuğun etrafındaki tavaya dökün; glaze hafifçe koyulaşana kadar (yaklaşık 2- 3 dakika) ara sıra karıştırarak kaynatın. Tavayı fırına yerleştirin ve 10-15 dakika veya tavuk iyice pişip peynir eriyene kadar pişirmeye devam edin. Servis etmeden önce kürdanları çıkarın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Hasatçı ve Yağmacı

*They have hot peppers in Louisiana. Little red devils  
with fire in their skin and hell in their seeds.  
-James Street, "The Grains of Paradise"*

## HARVESTER *and* REAVER

Dark Chocolate Chipotle Brownies

Grilled Beef Skewers with Wasabi Aioli

White Chicken Chili

Gumbo

Zesty Lemon Mahi Mahi

Salsa with a Vengeance

Spicy Sticky Ribs



"Televizyona ıkacağımıza inanamıyorum." Kendisine verilen melek ismi aslında Verrine olan Harvester, yemek programı Mutfakta Melek'in setinde Suzanne'a katılmak için sıra beklerken Reaver'a sırttı.

"Ben de yapamıyorum," diye mırıldandı. "Bu şovun yapımcıları çıldırılmış olmalı."

Harvester gözlerini kırpıştırarak ona baktı ama gözlerindeki masumiyet, yanlarındaki kâsedede duran meyve kadar sahteydi. "Ne demek istediğinizi anlamıyorum."

Kadın onun ne demek istediğini çok iyi biliyordu ama adam onun oyununu oynadı ve açıkladı. "İzleyiciler bu şovdaki insanların karakterleri canlandıran insan oyuncular olduğunu düşünüyor. Dolayısıyla içimizden biri, örneğin sen, senaryo dışına çıkarsa, bu sadece şovu değil, Cennet'in özenle hazırlanmış tüm planlarını tehlikeye atabilir."

"ok fazla endişeleniyorsun." Uzandı ve onun burnuna şakacı bir aşk dokunuşu yaptı. "Sen benim binlerce yıl önce aşık olduğum melek değilsin."

"Bu kötü bir şey mi?"

Sesi alçak ve dumanlıydı, genellikle yatak odası için ayırdığı bir tonda bu. Ya da toplum içinde oldukları ve onun içinde uyandırdığı tahrik konusunda hiçbir şey yapamadığı zamanlar için.

"Oh, hayır," diye mırıldandı. "Dönüştüğün şeyi daha da çok seviyorum."

Bulundukları yere gelmek için uzun ve zorlu bir yol kat etmişlerdi ama yaşadıkları her acıya değmişti. Ve bazıları birbirlerinin ellerinde olmak üzere çok fazla acı çekmişlerdi.

Aslında çoğunu. Kötü olduğu ve bir dağı onun üzerine yıktığı zamanlar gibi. Ya da kanatlarını kestikten sonra onu zincire vurup uyuşturduğu zaman. Ya da onu bir ya da bir düzine kez öldürmeye çalıştığı zaman. Ama gerçekten, kim sayıyordu ki?

Çekimlerin başlamak üzere olduğunu gösteren ışıklı bir tabela yandı. Suzanne seyircileri selamlayıp ilk konuğu Harvester'ı tanıtırken herkes sustu.

Bu ilginç olacaktı. Felaket beklentisiyle nefesinizi tutmanız ilginç olacaktı.

Harvester, kırmızı sütyeni ve yüksek topuklu ayakkabılarıyla şık bir siyah pantolon giymiş olarak mutfak setinin üzerine çıktı ve küçük bir tanışma konuşmasının ardından Suzanne ile birlikte yemek pişirme işine koyuldular.

"Başlamadan önce," dedi Suzanne, "mutfakla ilgili kendi geçmişinizi sormak istiyorum."

Harvester gülümsedi. "Fazla bir şeyim yok. Yemeklerin çoğunu eşim yapıyor. Dürüst olmak gerekirse, bunu bile anlamıyorum. Sonuçta dünyanın her yerinde dışarıda yemek yiyebiliyoruz. Neden mutfakta zaman harcayalım ki?"

"Yani kişisel dokunuşlardan hoşlanmıyorsunuz, öyle mi?"

"Beni yanlış anlamayın," dedi Harvester parlak bir sesle. "İntikam yemeği yaptım. Bu çok kişisel bir şey."

Suzanne'ın gözleri kısıldı. "Bu yüzden mi bu bölümde baharatlı yemekler olmasını istedin?"

Harvester'ın gülümsemesi saçları kadar karardı. Tamamen yenilenmiş bir cennet meleği olabilirdi ama cehennemde geçirdiği uzun yıllar ona hınzır bir mizah anlayışı vermişti. "Kesinlikle."

"Bunu yapabiliriz." Suzanne kameraya döndü. "Bugün hayatınızı biraz tatlı, biraz tuzlu ve bolca baharatla renklendireceğiz."

Reaver geride durmuş, Suzanne ve Harvester'ın bitter çikolatalı chipotle browni hazırlamalarını izliyordu. Harvester, Sheoul'un kurak tarım bölgelerinden birinden gelen Diablo Pençesi biberleriyle daha fazla baharat eklemek istedi ama Suzanne yeraltı dünyası mensuplarının bu ikameyi kendi mutfaklarında yapabilecekleri konusunda ısrar etti. Diablo Claw biberlerinin pişirildiğinde çıkardığı gazın insanın gözbebeklerini eritebildiği ve mürettebattan bazılarının brownie yüzünden kör olmaktan hoşlanmayacağı düşünüldüğünde bu makul görünüyordu.

Kekler fırından çıktıktan sonra Harvester bir tanesinin tadına baktı ve inledi. "Bu inanılmaz. Bana bir zamanlar New Orleans'ta yediğim bir tatlıyı hatırlattı."

"New Orleans'ı seviyorum. Orada çok güzel yemekler var. Suzanne, "Beignets hakkında ne düşünüyorsun?" diye sordu.

"Bideler mi?" Harvester, Suzanne'ın birkaç dakika önce doldurduğu bir kadeh şaraba uzandı. "Hayat değiştirir."

Suzanne güldü. "Hayır, bide değil. Beignets."

"Oh. Şey, onları ben de severim. Ama bideler? Çok ferahlatıcı." "Evet, eminim-"

"Peki ya seksten sonra?" Harvester, Reaver'a bir yatağın yanında olmalarını diletcek kadar tanıdık gelen saf bir zevk sesi çıkardı. Ya da bir duvarın. Ya da... her şey olabilirdi. "Aman Tanrım. Dediğim gibi, hayat değiştirici."

"Ben...ah..." Suzanne yutkundu, açıkça telaşlanmıştı. "Bidelerin tam olarak bir yemek programı konusu olduğunu sanmıyorum..."

"Hımm. O zaman onları bu kadar harika yapmamalılar. Ve cidden, bideler yasak bir konu mu? Programınızda iblisler vardı." Harvester omuz silkti. "Ama tabii, beignets hakkında konuşmak ister misin?"

Suzanne rahat bir nefes aldı. "Evet, lütfen."

"Kızarmış hamurdan küçük yastıklar mı?" Harvester daha küçük bir zevk iniltisi daha çıkardı. "Bunlardan yeterince yersen bir taharet musluğun olduğu için mutlu olursun, benden söylemesi."

Suzanne'ın yanaklarını renklendiren narin pembe çiçekler ve Harvester'ın gözlerindeki muzip pırıltı, Reaver'ın zavallı Suzanne'ı kurtarma zamanının geldiğine karar vermesine neden oldu. Yapımcıya işaret etti, o da şiddetle başını salladı.

Suzanne ve Harvester'a katıldı ve neyse ki sohbet neredeyse tamamen yemeğe döndü ve program bittiğinde browni, Baharatlı Yapışkan Kaburga ve Harvester'ın çok daha fazla "intikama" ihtiyacı olduğunu düşündüğü Salsa with a Vengeance adlı bir şeye doymuştu. Diablo Claw biberleri tekrar gündeme geldi ve doğal olarak bideler de.

Ah, pekala. Uygunsuzluk Harvester'ın cazibesinin bir parçasıydı. İşleri kesinlikle ilginç tuttu, bunu da program sona erdiğinde ve onu çekim sonrası eğlence için yeşil odaya sürüklediğinde kanıtladı.

Sadece kıyafetlerini yeniden düzenlerken aniden içine bir şüphe düştü. Nedenini bile söyleyemedi. Harvester hiç de garip davranmıyordu. Belki de sorun buydu. Aslında günlerdir en iyi davranışlarını sergiliyordu.

"Her şey yolunda mı?" diye sordu yeşil odanın kapısını açarken.

Kaşlarını çattı. "Tabii ki. Neden?"

"Çünkü fazladan normal davranıyorsun."

Gözleri sahte bir dehşetle irileşti. "Oh, hayır. Belki de bir doktora görünmeliyim."

"Ben hiçbir doktora bunu yaşatmazdım. Eidolon'a bile." Aslında iblis doktoru ve eski işverenini en iyi arkadaşlarından biri olarak görüyordu ama arada sırada adama eziyet etmek eğlenceliydi. "Cidden... konuşmak istediğin bir şey var mı?"

"Aslına bakarsanız var," dedi. "Cara ve Ares için bir baby shower hediyesi üzerinde konuşmamız gerekiyor."

Evet, vardı. Ama mükemmel hediye için alışveriş yapmak melek sezgilerinin sınırlarını tırmalayan bir konu değildi. Öte yandan, Harvester hazır olana kadar açılmayacaktı, bu yüzden şimdilik boş verdi.

Yine de bir şey ona kemerini bağlayıp halesine tutunması gerektiğini söylüyordu.

\* \* \* \*

Harvester, Göksel saraylarının içinde cisimlendiklerinde Reaver'a baktı. Yeşil odadaki seks yüzünden yüzü hâlâ kızarmıştı ve siyah pantolonunun ve gözleriyle uyumlu safir gömleğinin içinde her zamanki gibi yakışıklı görünüyordu. Parmaklarıyla karıştırdığı omuz hizasındaki altın rengi saçları yine ipeksi bir pürüzsüzlükteydi ve onu karıştırma arzusuyla kaşınmasına neden oluyordu. Mükemmel meleğinin kenarlarının biraz pürüzlü olması hoşuna gidiyordu. Hatta biraz kirli.

Omuz çantasını kanepeye atarken, "Gerçekten iyi gittiğini düşünüyorum," dedi.

"Bir binayı yıkmadığınız ya da birini öldürmediğiniz her an, iyi gitmiş sayıyorum."

Homurdandı. "O kadar da kötü değilim."

"Daha iyiye gidiyorsun," diye kabul etti. "Aylardır başka bir meleği öldürmedin."

"Gördün mü? İlerleme." Ayak parmaklarının ucuna kalktı ve ona şakacı bir öpücük vererek onu birazdan açacağı konuya hazırladı. Henüz onunla konuşmak istememişti ama lanet olsun, adam onu Akaşık Kütüphanesi'ndeki eski bir metin gibi okuyabiliyordu. "Ne dersin, birkaç kadeh şampanya doldurayım ve kaplıcaya girelim mi?"

Kristalden oyulmuş ve doğal bir kaynaktan beslenen lüks küvetleri, uzaktaki Trinity'nin görkemli Mavi Dağları'na bakıyordu. Düşmüş bir melek olarak geçirdiği süre boyunca Harvester binlerce yılını cehennemin çirkin kasvetinde geçirmişti ve şimdi her fırsatta cennetin ihtişamına dalıyordu.

Reaver kaşlarını çatı. "Unuttun mu? Beş dakika içinde Reseph ve Jillian'ın evinde olmamız gerekiyordu."

Kahretsin. Tamamen unutmuştu. Ya da belki de unutmuştu. "Neden tekrar gitmeyi kabul ettik?"

"Çünkü Jillian, Tracker ile arasındaki bağda tuhaf bir şeyler olduğunu söyledi."

Ah, doğru ya. Reaver'ın ona Harvester'ın Jillian'a aktardığı köle bağının sorun çıkardığını söylediğini hayal meyal hatırlıyordu. Jillian'ı İz Sürücü adında bir kurt adama bağlayan bağın insanlar tarafından barındırılmaması gerekiyordu, bu yüzden Jillian'ın aksaklıklar yaşamaması şaşırtıcı değildi.

"Kahretsin," diye iç geçirdi.

Reaver onu kolundan yakaladı. "Hey, cidden. Ne oldu? Reseph'le ilgili bir şey mi?"

Bingo. Reaver'la Dört Atlı'yı tartışmaktan nefret ediyordu. Her zaman onların tarafını tutardı ve babaları olarak biraz aşırı korumacı ve kördü.

hatalar. Belki de yakın zamana kadar onların kendi çocukları olduğunu bile bilmiyordu ve muhtemelen onlara karşı hissettiği duygularda suçluluk duygusu da rol oynuyordu.

"Sadece..." Omuzlarını dikleştirdi ve tükürdü. "İçimde aptalca bir şey yapacağına dair bir his var."

Reaver şüpheci bir kaşını kaldırdı. "Bunu her zaman söylüyorsun." Evet, söylüyordu.

Ama bu farklıydı.

"Bu benim Gözetmen örümcek hislerim değil. Ve bu benim kötü üvey canavar önyargım da değil." Atlıları seviyordu ama bu her zaman böyle olmamıştı. Ve onları sevmesine rağmen, onlardan her zaman hoşlanmıyordu.

Ve bu hisler genellikle karşılıklıydı. Reseph'le olan ilişkisi özellikle karmaşıktı çünkü Reseph'in Mührü kırıldıktan ve Pestilence olarak bilinen şeytani varlığı dönüştükten sonra ona hiç kimsenin yapmadığı kadar işkence ve tacizde bulunmuştu. Binlerce yıllık melekliğinde, sonra düşmüş bir melekken ve şimdi tekrar bir melekken.

"Peki, sence ne yapacak?" Reaver aşırı korumacı baba moduna geçerken kollarını göğsünde kavuşturdu. "Onu cezalandıracağın bir şey mi?"

"Sadece umut edebilirim," dedi şaka yaparak. Çoğunlukla. "Ama hiçbir fikrim yok. Dediğim gibi, bu sadece hissettiğim bir şey."

"Pekala," dedi elini tutarak. "Bakalım bunu çözebilecek miyiz? Sadece onu kışkırtmamaya çalışın."

"Ben mi? Pfft. Asla."

Bunu görmezden geldi ve bir kalp atışı sonra Jillian ve Reseph'in Colorado'daki kulübelerinin kapısında duruyorlardı; Jillian onları gülümseyerek ve mimozalarla karşıladı. İnsan dişi Harvester'ı çok iyi tanıyordu.

"Geldiğiniz için teşekkürler," dedi Jillian kapıyı kapatırken. Kot pantolon ve açık yeşil bir kazak giymişti, serin sonbahar havası için mükemmel bir kıyafetti. Koyu renk saçları omuzlarına dökölüyor, bir yandan da bir tokayla toplanıyordu. Kadın

Sevimli, akıllı ve hassas; Reseph'in geçmişte birlikte olduğu kevaşe dişilerin tam tersi. Jillian, Reseph'in b a ş ı n a gelen en iyi şeydi ve Harvester, eşiyle işleri berbat ederse, Harvester'ın onu Cennetten gelen bir kızartmayla kızartacağına yemin etti.

toparlanması onlarca yıl sürecek bir fırtına.

"Hey." Reseph yatak odasından çıktı, iri vücudu zırhla kaplıydı, beyaz-sarı saçları ensesinde deri bir tangayla bağlıydı. "Keşke kalabilseydim ama gitmem gerek."

"Benim yaptığım bir şey mi?" Harvester masumca sordu.

Reseph'in genellikle muziplik ve mizahla parlayan mavi gözleri ona kaydı, kan çanağına dönmüştü ve gölgelerle yüzüyordu. Harvester Atlıların Göksel Gözcüsü olmadan önce, onların şeytani Sheoulic Gözcüsü olmuştu ve bu bakışı tanıyordu. Gezegenin bir yerindeki bir veba onu o kadar yoğun bir şekilde kendine çekiyordu ki canı yanıyordu. Sadece bir süre direnebilirdi ve eğer zırhlıysa, salgına doğru yola çıkmıştı.

Sesi gümbürdüyordu, yorgunluk ve acıdan kalın ve hırıltılıydı. "Ne yani, geçen ay beni Khileshi horoz ateşiyle lanetledin diye gitmem gerektiğini mi düşünüyorsun?"

Komiklik. Saf komiklik. "Ekstra sızıntı yükseltmesini tercih etmediğim için şanslısın."

"Neden olmasın ki?" Kılıcını kalçasındaki kından çekip ucunu test etti. "Çıbanlar ve alev almış bir muz gibi soyulan yanan et yeterli değil miydi?"

Harvester mimozasından bir yudum aldı. "Jillian'a bayılıyorum. Onu çok fazla üzmem istemedim."

Reseph ağzı açık kaldı. "Tehlike Jillian?"

"Öhöm." Reaver'ın sesi yumuşak ve hoştu. Bu da kızgınlığını dizginlediği anlamına geliyordu. Evet, onun Gözetmenlik işine karıştığında, kızgınlığını dizginlemesi gerekiyordu. "Ona şeytani bir zührevi hastalık mı bulaştırdın?"

"Oh, sakın ol," diye iç geçirdi. "Gözetmen cezasıydı. Ve acınacak derecede hafifti. Demek istediğim, ne kadar sürdü

ne kadar sürecektir? On iki saat mi?"

"On beş. Ve bir buçuk. Ve sonrasında üç gün boyunca sidiğim asit gibi yandı," diye homurdandı Reseph kılıcını kınına geri sokarken.

Jillian'a doğru döndü ve sesi yumuşadı. "Gitmeliyim, Jilly." Onu kollarına çekti ve Harvester ile Reaver'ın geri dönmesine neden olacak kadar uzun bir süre öptü. "Seni özleyeceğim."

Bununla birlikte, dışarı çıktı ve gideceği yere giden bir kapıyı açtı.

"Çin'de veba salgını var," diye açıkladı Jillian. "Gitmek için direniyordu ama ikimiz de bir saat daha beklemek bir yana, bir gün daha bekleyemeyeceğini biliyorduk."

Hastalık ve salgınla ilişkilendirilen Süvari olarak Reseph salgınlara çekilirdi, tıpkı kız kardeşi Limos'un kıtlığa, Ares'in savaşa ve Thanatos'un ölümüne çekilmesi gibi. Zavallı Thanatos hepsinden daha kötü durumdaydı, çünkü ölüm hastalık, kıtlık ve savaşın sonucuydu, bu yüzden sık sık kardeşleriyle aynı sahnelere musallat oluyordu.

"Bu salgından haberim yoktu," dedi Reaver Harvester'a. "Siz ikiniz ne yapmanız gerekiyorsa onu yaparken ben de kontrol edeceğim. Sizinle yeni dairemizde buluşuruz." Harvester'ı Jillian'la bırakarak hızla evden çıktı.

"Khileshi yangını için üzgünüm," dedi Harvester. "Ben de senin için üzgünüm. Reseph bunu hak etti."

Jillian ona şüpheyle baktı. "Öyle mi yaptı?"

Harvester omuz silkti. "Memitim'in koruması altında olan bir iblisi katletti. Gerçekten, ona iyi davrandım." Mimosasından bir yudum daha aldı. "Şimdi senin sorununla ilgilenelim. Bağa ne oldu?"

"Eskiden İz Sürücü'nün acı çektiğini hissedebiliyordum." Jillian pencereden dışarı, Reseph'le birlikte kurt adam için inşa ettikleri küçük kulübeye baktı. "Ama son dolunayda şekil değiştirdiğinde

Diğer kurtadamlarla savaşırken neredeyse kan kaybından ölüyordu. Ben hiçbir şey hissetmedim."

"Huh." Harvester elindeki bardağı bıraktı ve avucunu Jillian'ın göğüs kemiğine bastırdı. Gözlerini kapatarak hem Jillian'a hem de İz Sürücü'ye özgü enerji imzasını hissetmeye çalıştı ve onu bulduğunda, kendi deyimiyle "bağlardan" birinin yıpranmış olduğunu keşfetti. Bir enerji darbesiyle ipi onardı. "İşte oldu. Tamir edildi. Bir daha olursa bana haber ver."

"Bağın yok edilemeyeceğinden emin misin?"

"Bunu konuşmuştuk," diye hatırlattı Harvester ona. "Bu bağ İz Sürücü'nün bir parçası. Onu yok etmek onu öldürecektir. Sadece transfer edilebilir. Aktarmak istediğin biri var mı?"

"Hayır." Jillian tekrar pencereden dışarı baktı. İz Sürücü şimdi dışarıda yaprakları tırmıklıyordu. Asla boş durmazdı, tüm bağ-kölelerine bebeklikten itibaren aşıl原因 bir özellikti bu. "Sadece onun mutlu olmasını istiyorum."

"Öyle misin?"

Jillian şaşırmış bir halde gözlerini kırptırdı. "Ne? Mutlu musun? Tracker'la mı?" "Her şeyden."

Jillian'ın ifadesindeki bir şey Harvester'ın alarm zillerini tetikledi ama geldiği gibi gitti. "Çok mutluyum."

"Anlıyorum."

"Bana inanmıyor musun?" Jillian kanepeye çöktü, kedisi Doodle'ı kızdırdı, o da tekrar kıvrılmadan önce ona vurmak için uzandı.

Harvester nasıl cevap vereceğinden emin değildi. Reseph ve Jillian'ın birbirleriyle mutlu olduklarını biliyordu ama bir şey ona büyük bir değişimin kapıda olduğunu söylüyordu. Bunun iyi bir değişiklik mi yoksa kötü bir değişiklik mi olacağını bilemiyordu ama Reseph'in aptalca bir şey yapacağını hissettiğinden hiç şüphesi yoktu.

"Sana inanmamak için bir nedenim yok," diye çekindi Harvester. "Ama konuşmak istediğin bir şey olursa

istekli bir kulağım var."

"Buna minnettarım." Jillian koltuğun yanındaki sandalyeyi okşadı. "Şimdi bana Suzanne'ın programından bahset. Konuk olmak eğlenceli miydi?"

Harvester otururken güldü. "Kesinlikle. Ama Suzanne'ın beni tekrar davet edeceğinden şüpheliyim."

Jillian sırttı, yaramazlık konusunda güvenilir bir kardeşti. "Ne yaptın sen?"

"Ben mi?" Harvester şampanya kadehine gülümsedi. "Hiçbir şey. Aptalca kuralları olan o. Bir yemek programında taharet musluğu hakkında konuşmaman gerektiğine inanabiliyor musun?"

"Yapmadın."

"Ah, lütfen," dedi Harvester küçümseyici bir el hareketiyle. "İçeri giren ama dışarı çıkmayan yiyecekler hakkında konuşabiliyor musunuz? Her halükarda, yemek pişirmeye olan ilgimi ateşledi. Sanırım bir deneyeceğim. Cara'nın cehennem köpekleri için de ev yapımı yiyecekler yapacağım. Oldukça evcilleşiyorum."

Jillian'ın buna inanmadığı açıldı ama Reseph'le çiftleşmek ona saçmalıkları eleme konusunda epey pratik kazandırmıştı.

"Eğer kolay tariflere ihtiyacınız olursa, bana haber verin. Reseph dışarı çıkmaktansa evde doyurucu yemekler yemeyi tercih ediyor, bu yüzden çok yemek yapıyorum."

"Reseph yemek yapar mı?"

"Aslında öyle. Çok ızgara yapıyor ve birkaç hafta önce bir tütsü makinesi aldı. Şu anda dondurucuda Ares'i bir yıl boyunca beslemeye yetecek kadar tütsülenmiş etimiz var." Jillian gülümseyerek Doodle'ın patileriyle oynadı. "Aslında Cara'ya bebek partisi hediyesi olarak biraz jambon ve sosis vermek istiyordu."

"Ares'in şikayet edeceğini sanmam. Bir oturuşta bir düzine adamın yiyebileceğinden fazlasını yer."

Jillian dalgınca başını salladı, bakışları içe dönüktü ve Harvester kaşlarını çattı. Diğer dişiyi rahatsız eden bir şeyler vardı ama Harvester daha fazla bastırması gerekip gerekmediğinden emin değildi. Jillian'dan bilgi almak konusunda pek iyi değildi.

İnsanlar. Onun tarzı daha çok hedefine işkence etmek ya da en azından konuşana kadar onu rahatsız etmektir ama belli ki bu bir seçenek değildi.

Temkinli bir şekilde ayak parmağını daldırdı. "Bir sorun olmadığına emin misin? Konuşmak istediğin bir şey yok mu?"

"Eminim," dedi Jillian, biraz fazla neşeyle. "Ama ne yapmak isterdim biliyor musun?"

"O da ne?"

"Alışveriş. Meşgul değilsen, Paris'te küçük bir bebek partisi alışverişini yapmak ister misin?"

Harvester sırtıttı. Kızlarla pek ilgilenmezdi ama lüks mağazalara gitmeyi, kibirli çalışanlarla ve kendini beğenmiş müşterilerle takılmayı severdi.

Mükemmel bir gün için ne mükemmel bir son.

\* \* \* \*

Reaver salgın hastalıklardan nefret ederdi. Hastalık ve ölümün pis kokusu burnunu yakar, insanların çektiği acıların görüntü ve sesleri hafızasından silinemezdi.

Müdahale edebilmeyi diledi - ve eğer veba şeytani kökenliyse edebilirdi de. Ama hayır, bu aslında bir hayvan ısırganlığının neden olduğu eski moda bir viral hemorajik ateşti. Kısa bir süre önce parmağını şıklatıp her şeyi sona erdirebilirdi ama artık Evrensel Plan dediği şeye vakıf olduğu için bu tür şeylerin neden olduğunu anlıyordu.

Ve olması gerekiyordu.

Ancak bu, insan aleminin korkunç bir yer olabileceği gerçeğini değiştirmiyordu.

Arkasından gelen bir güç dalgası onu sardı, örümcek ağı gibi elektrik çizgileriyle derisini kapladı. Bir baş meleğin onu ziyaret ettiğini anlamak için bakmasına gerek yoktu.

"Yenrieth."

Dikkatini dağıttığı için minnettar, aşığıdaki köydeki trajik sahneye doğıru döndü. "N'aber Mike?" Reaver altın kanatlarını açarak başmelekten yaklaşık bin kat daha üstün olduğunu ve ondan daha iyi silahlara sahip olduğunu hatırlattı. "Ve ben Reaver. Yenrieth değıl."

"Evet, ama adım Michael, Mike değıl."

Mike bugün sinirli görünüyordu. "İsimler konusunda anlaştığımızı göre," dedi Reaver, "neden burada olduğunu söylemek ister misin?"

Başmelek göğsünün derinliklerinde homurdandı. "Senin nasıl olup da Işıldayan statüsüne yükseltildiğini hâlâ bilmiyorum."

Evet, öyle yaptı. Sadece götlük yapıyordu. "Sana hatırlatabilirim ama ikimiz de biliyoruz ki umursamayacak kadar kıskançsın."

Tüm melekler, bir zamanlar Cennet'ten kovulma ve yüzyıllarca hafıza kaybı cezasına çarptırılmış olan Reaver'ın Işıldayan statüsüne layık görülmesini kıskanıyordu. Tüm baş meleklerin toplamından daha güçlü olan tek bir Işıldayan vardı ve düşmüş olsun olmasın, Cennet'te ya da Sheoul'da onun bu makamı hak ettiğine inanan tek bir melek bile yoktu.

Reaver da buna pek inanmıyordu ama o kimdi ki Yüce Olan'ı sorgulasın? Ayrıca, besin zincirinin en tepesinde olmak müthiş bir şeydi. O da buna alıştı. Böyle zamanlarda, bir zamanlar kendisine pislik gibi davranan meleklerle uğraşmak zorunda kaldığında, bundan zevk alıyordu.

Michael oflayarak nefesini verdi. "Sen... sinir bozucusun." "Harvester bana bulaşıyor." Gözlerindeki ani parıltıyla

Michael'ın gözü, Reaver gerildi. "Bu yüzden buradasın. Harvester hakkında."

Başmelek başını onaylarcasına eğerek ellerini mor ve altın rengi cüppesinin önünde kavuşturdu. "Gözcü Konseyi talebinizi değerlendirmeyi kabul etti," dedi. "Harvester'ı Atlıların Gözcüsü görevinden almak için oylama yapacağımıza inanıyorum."

"Ne?" Reaver küfretti. "Senden onu çıkarmanı istemedim. Senden onun yerine birini bulmanı istedim."

"Bu nasıl onu kovmamızı istemek olmuyor?" "Ben sadece onun bir seçeneği olmasını istiyorum."

"Neden?"

Çünkü işinden nefret ediyor.

Sürekli şikâyet ediyordu ve Reaver'a göre hıncını Atlılardan çıkarmaktan zevk alıyordu. Onlara karşı sert değildi... aslında Reaver onların Gözetmeniyken onlara karşı daha sert davranmıştı. Ama o sadece... acımasızdı.

"Neden olduğu önemli değil."

"O zaman onu değiştirsek de fark etmez."

Reaver bir adım daha yaklaştı, kanatları kendiliğinden alevlendi. "Bunu yapma, Mikey. Harvester'ın istediğinin bu olduğundan emin olana kadar yapma."

"Karar vermek için on iki insan saatiniz var. Eğer sizden haber alamazsak, Harvester başka bir yere atanacak."

"Hayır, ondan haber alacaksınız. Bu onun kararı, benim değil. Ayrıca," dedi gök gürültüsü gibi havada yankılanan bir sesle, "onu yeniden atamayacaksınız. Cennet ve insanlık için yaptığı fedakârlıklar abartılamaz. İsteddiği herhangi bir işi yapma hakkını kazandı... ya da hiç iş sahibi olmama. Anlaşıldı mı?"

Michael kibirli biri olabilirdi ama aptal ya da önemsiz biri değildi ve Harvester'ın dünyayı kurtarmak için yaptıklarına saygı duyuyordu. Başını salladı. "Evrenin her köşesinde saygı görmeyi hak ediyor." Ağzı buruştu. "Bunu yapmayı kolaylaştırsaydı iyi olurdu."

Evet, o Harvester'dı. Reaver onun ördüğü duvarların katmanlarını delmiş ve birçoğu yıkılmıştı. Ancak kalanlar her zamanki gibi uzun ve kalındı ve çok azı onları geçebildi.

"On iki saat, Radiant."

Michael bir kanat ve ışık telaşıyla yukarı doğru fırladı ve bir saniye sonra gözden kayboldu.

Garip bir gün için ne garip bir son.

\* \* \* \*

Reaver, Harvester'la birlikte birkaç ay önce satın aldıkları İspanyol apartman dairesinin oturma odasında canlandı. Hedefi her kıtada ve nihayetinde her ülkede bir ev ya da daire sahibi olmaktı. Ona göre, istediği her şeyi yapmak ve görmek için yeterli zaman yoktu ve Sheoul'un cehennem diyarında binlerce yıl geçirdiğini düşününce, Reaver onun çılgınca her şeyi yapma ihtiyacına karşı çıkmadı. Hepsini aynı anda yapmak istese bile.

Ona seslenmeye başlamıştı ki, damadı Arik'in Reaver'ın en sevdiği koltuğunda oturduğunu ve esmer başını telefonuna eğmiş olduğunu gördü. Cihazdan gelen seslerden Candy Crush oynadığı anlaşılıyordu.

"Hey, babalık," dedi başını kaldırmadan. "Harvester mutfakta. Bekleyebileceğimi söyledi."

"Ne var ne yok?" Reaver Arik'in karşısına oturdu ve sonra Harvester'a seslendi. "Arik'le birlikte oturma odasıdayım." Mutfaktan bir şeyler tıkırdadı. "Hemen geliyorum,"

cevap verdi. "Sadece ellerimdeki penisi yıkamam gerekiyor!" "Çıktığında bana bir bira getirir misin?"

Adam

Arik'e baktı. "Bir tane ister misin?"

Arik ona baktı. "Sormayacak mısın bile?"

Reaver gülerek ayaklarını cam sehpanın üzerine uzattı. "Daha iyisini bilecek kadar uzun süredir Harvester'la birlikteyim."

Arik dehşet içinde başını salladı.

"Sormak ister misin?" Reaver mutfığa doğru bir işaret yaptı. "Devam et."

Tahmin edildiği gibi, her zaman savaşçı olan Arik meydan okumaya karşı koyamadı. "Hasatçı mı? Penisi ellerinden yıkaman gerektiğini mi söyledin?"

"Evet."

"Um...neden?"

Bir çınlama daha oldu. "Ellerimde penis suyu varken sana bira getirmemi ister misin?"

"Hayır, demek istediğim-"

Reaver ona "sana söylemiştim" der gibi baktı ve yüzünü asmamaya çalıştı.

Arik boğazını temizledi ve tekrar denedi. Aptal. "Neden ellerinde penis suyu var?"

"Cara'nın cehennem köpekleri için. Bebek partisi hediyesinin bir parçası." "Penisler mi?"

Köşeden başını uzattı. "Hani insanlar köpeklerine o iğrenç kurutulmuş kabadayı çubuklarından verirler ya? Onlar kurutulmuş penislerdir. Zebaniler taze sever."

"Haklısın," diye homurdandı Arik Reaver'a. "Sormamalıydım."

"Benden şüphe ettiğine inanamıyorum." Reaver ayaklarını tekrar yere vurdu ve Arik'in burada bulunma sebebine değindi. "Limos ve Keilani ile her şey yolunda mı?"

"Evet, evet, her şey harika. DART işi için buradayım. Sayılır." Telefonunu ceketinin cebine soktu. "Söylentilere göre Azagoth Sheoul-gra'yı kapatmış. Kötü ruhlar sorun yaratmaya başlamış. Onunla konuşabileceğinizi sanmıyorum."

Bu Reaver için yeni bir haberdı ama o ve Harvester insan aleminden çok Öteki Taraf'ta zaman geçiriyorlardı ve birkaç mesajı kaçırmışlardı. "Ne yapabileceğime bakacağım."

Bu Arik'i tatmin etmiş görünüyordu. "Peki son zamanlarda Revenant'ı gördün mü?"

Reaver'ın ikiz kardeşi Revenant aylardır ortalıkta görünmüyordu ama iyi bir mazereti vardı. "Cehennem'i yönetmenin büyük bir iş olduğu ve çok zaman aldığı ortaya çıktı."

"Kimin aklına gelirdi ki, değil mi?"

Reaver cevap vermek için ağzını açtı ama ani bir küfür patlaması ve mutfaktan gelen tencere tava sesleri onu susturdu.

Arik ayağa kalkarak ensesini ovmak için uzandı. "Bu benim gitmem için bir işaret gibi görünüyor."

Reaver'ın da. "Bırakmamı ister misin?"

"Eğer teklif ediyorsanız."

Mutfaktan daha fazla küfür geldi ve Reaver, Harvester ile sohbetini ertelemenin birkaç dakika daha bekleyebileceğine karar verdi.

Arik'i omzundan tutup Limos ve kızları Keilani ile paylaştığı Hawaii'deki eve götürdü. Bebek oyun parkında uyuyordu ve Limos da onun yanındaki kanepede uyukluyordu.

Reaver orada kalıp kimseyi uyandırmayacaktı ama bir dakika boyunca orada kaldı ve küçük ailenin güzelliğini seyretti. Limos hayalini yaşıyordu ve Reaver bundan daha mutlu olamazdı.

"İstediğin kadar kalabilirsin," diye fısıldadı Arik ama hayır, Reaver gitmek zorundaydı.

Harvester bunu kabul etmeyebilirdi ama ona ihtiyacı vardı ve asla onun için orada olmayacaktı.

Ancak maddesizleşirken, tavalardan kaçmayı öğrenmesi gerekebileceğini fark etti.

\* \* \* \*

Duvarlardan ve dolaplardan yemek damlıyordu ve güzel karo zemin sos ve devrilmiş tabaklarla kaplıydı. En azından mutfak güzel kokuyordu.

"Bunu yapamam!"

Harvester asla ağlamazdı ama o kadar hayal kırıklığına uğramıştı ki eşiğine gelmişti. Sahip olduğundan daha fazlasını yok etme arzusunu dizginleyerek Suzanne'ı aradı ve ikinci çalışta cevap verdi.

"Alo?"

"Ben Harvester. Yardıma ihtiyacım var." "Senin için ne yapabilirim?"

"Yemek yapamıyorum. Penislerle işim yeni bitti ve şimdi bir tariften bu yemeği yapmaya çalışıyorum ama berbat ve ben de berbatım ve sadece yemek sipariş edip Reaver'a yemeği benim pişirdiğimi söylemek istiyorum."

Suzanne usulca güldü. "Sorun değil. Sana yardım edebilirim. Ne yapmaya çalışıyorsun? Penisli bir şey mi? İblis yemeği mi?"

"Coq au Vin ve Fırında Alaska yapıyorum."

Harvester Suzanne'ın keskin bir nefes aldığını duydu. "Tatlım, Coq au Vin o tür horozlar kullanmaz."

"Penisleri bunun için kullanmıyorum. Ew. İğrenç. Benim tavuğum var."

"Oh, güzel." Suzanne rahatlamış görünüyordu ama penislerin intikam yemeklerinde kullanılma olasılıklarını düşünmediği belliydi. "Ama Coq au Vin ve Fırında Alaska çok karmaşık iki yemek. Neden size biraz daha kullanıcı dostu tarifler göndermiyorum? İhtiyacın olursa sana anlatabilirim bile."

Harvester yenilgiyi kabul etmekten nefret ediyordu ama bunu gerçekten yapmak istiyordu. "Sanırım bu işe yarayabilir."

"Tamam, ne zaman? Bu bana mükemmel yemekleri bulmamda yardımcı olacaktır."

"Özel bir durum yok. Sadece birkaç hafta sonra bir bebek partisinde tüm çocuklarıyla birlikte bir gün geçirmemiz gerekecek ve sanırım hepimizin nasıl geçineceği konusunda endişeleniyor." Esas olarak, onun sorun çıkaracağından endişeleniyordu. "Bu yüzden biraz krediye ihtiyacım var."

Hattın diğer ucundaki Suzanne güldü. "Sanırım Wasabi Aioli'li Dana Şiş ve çekiminiz sırasında yaptığımız Bitter Çikolatalı Chipotle Brownie mükemmel olacak. Tarifleri birkaç dakika içinde sana mesaj atarım."

"Mükemmel. Teşekkür ederim."

Harvester, Reaver mutfağa girdiği sırada telefonu kapattı.

Durdu ve etrafına bakındı, ifadesi okunamıyordu. "Bir iblis sürüsü tarafından saldırıya mı uğradınız? Yoksa bu bir öfke nöbeti miydi?"

"İblislerdi," dedi mağrur bir kokuyla. "Büyük olanlar. En az bir düzine."

"Anlıyorum." Etrafında yumuşak bir parıltı parladı ve anında mutfak temizlendi ve tencere ve tavalar lavaboda düzgün bir şekilde istiflendi.

"Özür dilerim," diye iç geçirdi. "Biraz stresliydim."

"Biliyorum." Ona doğru yürüdü ve onu kollarının arasına aldı. Onun bunu yapmasına bayılıyordu. Eskiden buna karşı koyardı ama artık rahatlamanın ve birine güvenmenin bir zayıflık olmadığını biliyordu. Aslında bu, hayatta kalmak için neredeyse bir gereklilikti. "Ama yardım edebilirim."

"Ne demek istiyorsun?"

Sanki söyleyeceği şey için kendini hazırlamak zorundaymış gibi göğsünün derinliklerinden nefes aldı ve kadın kaskatı kesildi. "Michael'la konuştum. Gözetmen Konseyi seni Gözetmenlik görevinden almayı kabul etti."

İçindeki öfke patlamasıyla Reaver'dan uzaklaştı ve aniden tencere ve tavaların ulaşabileceği bir yerde olmasını diledi. "Onlar ne? Sen ne yaptın?"

"Belki de bu işi yapmaktan mutlu değilsindir diye düşündüm." Kayıtsızca onunla tencere yığınının arasına girdi. "Her zaman nefret ettiğini söylüyorsun ve zaten Atlılar'ı da sevmiyorsun."

Öfkesi incinmeye ve şaşkınlığa dönüştü. "Ben... Ben... Neden böyle söyledin?"

"Neden?" diye sordu, inanamayarak. "Reseph'i öyle acı verici bir hastalıkla lanetlediğin için güldün ki bazı iblisler kendi aletlerini kesiyor. Onları cezalandırmaktan zevk alıyorsun."

"Hayır, istemiyorum." Tartışmasını engellemek için elini kaldırdı. "Belki Reseph'e cinsel yolla bulaşan hastalık bulaştırmak hoşuma gitmiştir... ama hadi ama, bu çok komikti."

Boğazını temizleyip tekrar ciddileşmeden önce bir kıkırdama sesi çıkardı. Reaver'ın ya da çocuklarının onlardan nefret ettiğini düşünmesini gerçekten istemiyordu ve onlara karşı biraz fazla sert davranmış olması mümkündü - belki de.

"Bu seni şaşırtabilir," dedi usulca, "ama Atlıların acı çektiğini görmekten hoşlanmıyorum, özellikle de başlarını belaya sokmak için yaptıkları şey benim de yapacağım bir

şeyse. Ve bu

genelde öyledir. Bu işten nefret ettiğimi söylerken asla yalan söylemem. Kurallar çok aptalca."

Kaşları şaşkınlıkla çatıldı. "O zaman neden bunu yapmaya devam ediyorsun?"

Neden, gerçekten. O da aynı şeyi merak etmişti. İlk başta, Atlılar'ın kendisine ait olmamasının kıskançlıktan kaynaklandığını düşünmüştü. Öyle olmalıydılar. Onun yerine sefil bir succubus'u hamile bırakmış ve her şeyi mahvetmişti.

Daha sonra onları sevmediği için değil, sevdiği için yakınında tutma ihtiyacı hissettiğini fark etmişti. Sadece bunu itiraf etmekte zorlanıyordu.

"Harvester?" diye sordu, sesi onu her zaman birkaç kademe aşağı çeken ve ona gerçeği söylemesi için cesaretlendiren yatıştırıcı bir ton aldı. Açılmak için.

Onun güçlü yanı değil.

Ama o bunu hak etmişti, bu yüzden gözlerini kapadı ve duygularını sonuna kadar açtı.

"Çünkü başkasının onları cezalandırmasına izin veremem." Gözlerini açtı ve onun şaşkın bakışlarını yakaladı. "Ben başka bir Gözetmen'in çekeceği acının yarısını bile çekmem. Bunu sen de biliyorsun. Tarihsel olarak, her Gözetmen bir öncekini geçmeye çalışır. Ben Atlılar'ın kötü Gözetmeniyken bunu denedim. Ve başardım." Sert ve acımasız davranmıştı ve o zamanlar bunu bölümlere ayırmış ve unutmuştu. Şimdi... şimdi yaptıkları göğsünde bir örs gibi oturuyordu. "Yapmak zorundaydım çünkü benim hayatım, onlarınki ve tüm floofing dünyasının kaderi, gizliliğimi koruma ve olabileceğim en kötü kaltak olma yeteneğime bağlıydı. Şimdi bunu telafi edebilirim." Homurdandı. "Reseph hariç. Onunla işim henüz bitmedi."

"Yani onlardan nefret etmiyorsun?"

"Hayır. Hiç de değil." Reaver'ın elini tuttu ve onu kendine yaklaştırdı. "Bazen benim yerime onların tarafını tutmana içerliyorum ama onları seviyorum ve seni asla benim sevgimle onlarınki arasında bir seçim yapmaya zorlamam. Ayrıca," dedi parlak bir sesle, "eninde sonunda kendi çocuğumuz olacak ve sen onu Atlılardan daha çok seveceksin... ve hepsi bu kadar." O

burnuna vurdu. "Yemek yapmaya çalıştığımı unutup dışarıda yemeye gitmeye ne dersin?"

Orada sırıkla dövülmüş gibi duruyordu. Ve onun sırıkla vurulmuş ifadesini biliyordu çünkü bunu ona bir kez yapmıştı, kendisinin kötü, onun da ekstra sinir bozucu olduğu zamanlarda.

"Sen... bebek mi istiyorsun?"

"Şey, şimdi değil. Ama sonunda... evet. O fahişe Lilith'in çocuklarınızın tek annesi olmasına izin veremem." Elini adamın göğsüne koydu, avucuna çarpan nabızı onunkine uyacak şekilde hızlandı. "Ve hayır, kıskançlığım gerçekten bir çocuk istememin nedeni değil. Sensin, Reaver. Uzun zamandır kalbimde sahip olduğumuzdan daha fazlası için yeterli sevgi olduğunu düşünmüyordum. Ama sevecek yeni şeyler bulmaya devam ediyorum. Dünyam giderek büyüyor ve ailemin de aynı şeyi yapmasını istiyorum."

Birden kendini Reaver'ın kollarında buldu, Reaver'ın gücü onu güçlü bir kucaklamayla kendine çekiyordu. Muhteşem kanatları ikisinin de etrafını sararak bir güvenlik ve sevgi kozası oluşturdu.

"Ben de." Bakışları onunkileri yakaladı ve onu bu mükemmel anın içinde tuttu. Ve adamın sıcak, sert dudakları onunkilerin üzerine indiğinde, hiç şüphesiz onun da kalbini sonsuza dek elinde tuttuğunu hatırladı.

\* \* \* \*

Reaver ve Harvester, Demonica/Lords of Deliverance evrenindeki en sevdiğim çiftlerden biri ve eğer siz de onları sevdiyseniz, [Reaver](#)'da onların romantizmiyle ilgili her şeyi okuyabilirsiniz. Eğer onların köklerine dönmek istiyorsanız, Demonica serisinin ilk kitabı olan [Pleasure Unbound'a](#) kadar gitmeniz gerekecek, burada Reaver'dan sadece bahsediliyor. Ancak 3. kitap olan [Passion Unleashed](#)'de, bugüne kadar devam eden önemli bir rol oynuyor. Harvester ile Lords of Deliverance serisinin 1. kitabı olan ve aynı zamanda Demonica serisinin 6. kitabı olan [Eternal Rider](#)'da tanışacaksınız. Biliyorum, kafa karıştırıcı,

ancak okuma sırasına yardımcı olacak yazdırılabilir kitap  
listeme göz atmaktan çekinmeyin!

# Baharatlı Yiyecekler



# Bitter ikolatalı Chipotle Brownie

1/2 su bardağı tereyağı, eritilmiş  
1/2 su bardağı çok  
amaçlı un 1 su bardağı  
şeker  
1/4 çay kaşığı kabartma tozu  
2 yumurta  
1/2 çay kaşığı tarçın 1  
çay kaşığı vanilya  
1/3 fincan kakao tozu  
1 çay kaşığı chipotle tozu

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. 8 x 8 inçlik bir tavayı yağlayın. Tereyağı, şeker, yumurta ve vanilyayı geniş bir kapta karıştırın. Kakao tozu, un, kabartma tozu, tarçın ve chipotle tozunu ekleyin. Yağlanmış tepsiye dökün ve yayın. 25 dakika boyunca pişirin. 10 dakika soğumaya bırakın ve ardından krema ile kaplayın.

## Çikolatalı Krema

1/2 su bardağı (1 çubuk) tereyağı veya  
margarin, yumuşatılmış 2/3 su bardağı kakao  
tozu  
3 su bardağı pudra şekeri  
1/3 su bardağı süt  
1 çay kaşığı vanilya özütü

Tereyağını eritin. Kakao ile karıştırın. Pudra şekeri, süt ve vanilyayı ekleyin. Pürüzsüz olana kadar iyice karıştırın. Gerekirse az miktarda ilave süt ekleyin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.



# Wasabi Aioli ile Izgara Dana Şiş

1 limon, suyu sıkılmış  
1 çay kaşığı öğütülmüş zencefil  
1 çay kaşığı soğan tozu  
2 yemek kaşığı soya  
sosu 1 çay kaşığı kıyılmış  
sarımsak  
1 (6 ons) kap sade Yunan yoğurdu  
1 (1-2 pound) sığır filetosu biftek, 1 inçlik küpler halinde  
kesilmiş

Açılıp kapanabilir büyük bir poşette limon suyu, öğütülmüş zencefil, soğan tozu, soya sosu, kıyılmış sarımsak ve yoğurdu karıştırın. Bifteği ekleyin ve 24 saat boyunca marine etmeye bırakın. Izgarayı orta ateşte ısıtın. Bir kebab şişine 5-6 parça biftek geçirin. Tüm biftek şişlenene kadar tekrarlayın. Doğrudan ateşte ızgaraya yerleştirin ve her iki tarafını 3-4 dakika veya istenilen pişme derecesine kadar pişirin. Wasabi Aioli ile servis edin. (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)

## Wasabi Aioli

1/2 su bardağı mayonez  
1 yemek kaşığı limon suyu  
2 çay kaşığı wasabi  
ezmesi 1 çay kaşığı  
kıyılmış sarımsak

Küçük bir kapta mayonez, limon suyu, wasabi ezmesi ve kıyılmış sarımsağı karıştırın. 24 saat boyunca buzdolabında bekletin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.



# Beyaz Tavuklu Acılı

4 kemiksiz, derisiz tavuk göğsü 1  
çay kaşığı kimyon  
1 soğan, doğranmış  
1 çay kaşığı kekik  
1 yemek kaşığı kıyılmış  
sarımsak 1 çay kaşığı toz  
biber  
48 ons tavuk suyu  
1/2 çay kaşığı kırmızı biber  
2 (15 ons) kutu Büyük Kuzey fasulyesi, süzölmüş ve  
durulanmış  
1/2 su bardağı taze kişniş,  
doğranmış 2 (4 ons) kutu yeşil  
biber  
2 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı krema  
1 çay kaşığı  
karabiber

Üzeri için

Ekşi krema  
Salamura jalapenos  
Monterey Jack peyniri  
Tortilla Şeritleri

Yavaş pişiriciye tavuk göğüslerini koyun ve üzerine krema hariç kalan malzemeleri ekleyin. Yüksek ısıda 4 saat pişirin. Tavuğu yavaş pişiriciden çıkarın ve bir kesme tahtası üzerinde parçalayın. Tavuğu yavaş pişiriciye geri koyun ve krema ekleyin. Yüksek ısıda 15 dakika daha pişirin. Ekşi krema, Monterey Jack peyniri, jalapenos turşusu ve Tortilla Strips ile servis edin. (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)

Tortilla

Şeritleri 4 su

bardağı sıvı

yağ

2 çay kaşığı tuz

8 mısır ekmeği

Yağı 350 derecede ısıtın. Mısır tortillalarını ikiye bölün, ardından ½ inç kalınlığında şeritler halinde dilimleyin ve yağa ekleyin. 1-2 dakika kızartın, ardından süzün ve tuz serpin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Bamya

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1 soğan, doğranmış
- 1 kırmızı dolmalık biber, doğranmış
- 2 kereviz sapı, doğranmış
- 1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak
- 1 pound tütsülenmiş sosis, 1/2 inç kalınlığında dilimlenmiş
- 1 çorba kaşığı Creole baharatı
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 rotisserie tavuk, parçalanmış

Yağı bir Hollanda fırınında orta ateşte ısıtın ve unu çırpın. Meyane 8 ila 10 dakika pişip koyu kahverengi bir renk alana kadar çırpıma devam edin. Soğan, dolmalık biber, kereviz, sarımsak ve sosisi karıştırın. Creole baharatı ile çeşnilendirin ve karıştırmaya devam edin. Tavuk suyunu ilave edin. Yüksek ateşte kaynatın, ardından ısıyı düşürün ve ara sıra karıştırarak 1 saat boyunca üstü kapalı olarak pişirin. Rendelenmiş tavuğu karıştırın ve bir saat daha pişirin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Lezzetli Limonlu Mahi Mahi

4 mahi mahi fileto  
1 çubuk tereyağı,  
eritilmiş 1 limon,  
suyu sıkılmış  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı biber  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 yemek kaşığı soğan tozu  
1 yemek kaşığı sarımsak  
tozu 3 yemek kaşığı kapari

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. 9 x 13 inç boyutlarında yağlanmış bir fırın kabına filetoları tek kat halinde dizin. Küçük bir kasede kalan malzemeleri çırpın ve sosu filetoların üzerine eşit olarak dökün. 25 dakika boyunca pişirin. Filetoların üzerine ilave sos dökerek servis edin.

Hızlı İpucu: Parşömen kağıdı balık pişirmek için harikadır. Bir filetoyu 2-3 yemek kaşığı sosla birlikte 12 inçlik bir parşömen kağıdının ortasına yerleştirin. Kağıdı filetonun üzerine çekin ve tüm balığın etrafını kapatmak için katlayın. Bu bir buhar fırını oluşturur. 20 dakika boyunca pişirin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Bir İntikamla Salsa

12 olgun domates, dörde  
bölünmüş 1 demet taze  
kişniş  
1 (15 ons) kutu San Marzano domatesi 3  
misket limonu, suyu sıkılmış  
2 soğan, dörde bölünmüş  
3 yemek kaşığı öğütülmüş  
kimyon 1/4 fincan kıyılmış  
sarımsak  
2 yemek kaşığı şeker  
6 jalapenos, dörde bölünmüş  
1 yemek kaşığı tuz

Bir mutfak robotunda domatesleri ekleyin ve püre haline gelene kadar çekin. Mutfak robotundan çıkarın ve büyük bir kaseye koyun. Kalan malzemeleri mutfak robotuna ekleyin ve püre haline gelene kadar çekin. Malzemeleri domateslere ekleyin ve birbirine karışana kadar karıştırın. Salsa sosunu 6 pint kavanoza doldurun ve kapatın. İşlemi tamamlamak için aşağıdaki konserve talimatlarını izleyin.

Kavanozları konserveye hazırlamak için büyük bir tencereyi yarısına kadar su ile doldurun. Kavanozları kapakları çıkarılmış olarak suya yerleştirin. Orta ateşte 8-10 dakika kaynatın. Çıkarın ve kullanıma hazır olana kadar kurutun. Kavanozları yıkamak ve ısıtmak için bulaşık makinesi de kullanabilirsiniz. Kavanozlar salsa ile doldurulduktan sonra, kapakları her bir kavanozun üzerine sıkıca yerleştirin. Yaklaşık ½ dolu büyük bir tencereyi kaynama noktasına getirin. Kavanozları (yaklaşık 6 pint veya 10 jöle kavanozu) tencereye ekleyin ve su altında kalmalarını sağlayın. 10 dakika kaynatın ve sonra ocaktan alın. Tencereden çıkarmadan önce kavanozları 10 dakika bekletin. Kavanozları çıkarın ve 24 saat soğumaya bırakın.

Serin ve karanlık bir yerde bir yıla kadar saklayın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

## Baharatlı Yapışkan Kaburga

2 raf bebek sırt  
kaburgası 2 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 su bardağı koyu kahverengi şeker  
1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak  
2 yemek kaşığı tuz  
1 su bardağı ketçap  
1 yemek kaşığı biber  
1 su bardağı elma sirkesi 1  
yemek kaşığı sarımsak  
tozu 1 su bardağı et suyu  
1 yemek kaşığı soğan tozu  
1/4 fincan acı sos  
1 yemek kaşığı kırmızı biber  
1/4 fincan Worcestershire  
sosu 1 yemek kaşığı kırmızı  
biber  
3 yemek kaşığı bal

Keskin bir bıçak kullanarak kaburgalardaki gümüş rengi deriyi raf boyunca çıkarın. Kaburgaları durulayın ve iyice kurulayın. Küçük bir kapta koyu kahverengi şeker, tuz, karabiber, sarımsak tozu, soğan tozu, kırmızı biber ve kırmızı biberi karıştırın. Baharat karışımını kaburgaların üzerine bolca serpin. Sos hazırlanırken oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletin. Orta boy bir tencerede kısık ateşte kalan malzemeleri ekleyin ve her 2-3 dakikada bir karıştırarak 20 dakika pişirin. Ateşten alın ve bir kapakla kapatın. Izgaranın bir tarafını orta-yüksek ateşte ısıtın. Kaburgaları karşı tarafa yerleştirin, böylece kaburgalar dolaylı ısıda pişer. Toplam 45-55 dakika pişirme süresi boyunca her 10 dakikada bir kaburgaları Barbekü Sos ile yağlayın. Kaburgaları ızgaradan çıkarın.

ısıtın ve alüminyum folyoya iki kez sarın. Kısık ateşte ızgaraya geri koyun ve 20-25 dakika daha pişirin. Izgaradan alın ve dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Gölge ve Runa

*Strawberries are the angels of the earth—innocent and sweet with green leafy wings reaching heavenward. ~ Terri Guillemets*

## SHADE *and* RUNA

Hell Frozen Over Smoothie Pops

Meatloaf and Monster Mash Cupcakes

Chicken Parmesan

Cauliflower Pizza

Seafood Platter

*Fried Shrimp, Fried Catfish, Buttermilk Hash Browned  
Potatoes and Beer Battered Fries*



## Yaşamdan Bir Kesit

Vanilyanın zengin, tatlı aroması Runa'nın ağzını sulandırırken, arkadaşı Gölge'nin Noel için ona aldığı profesyonel kalitede elektrikli mikseri açtı. Yemek pişirmeyi pek sevmiyordu ama tatlı ikramlar pişirmekten hoşlanıyordu ve ailesi de bundan hiç şikâyetçi değildi.

Koridorun sonunda botlar yere vuruyordu ve Shade mutfağa girerken o da mikseri kapattı. Yeraltı Dünyası Genel Hastanesi'ndeki öğleden sonraki vardiyası için siyah sağlık görevlisi üniformasını giymişti ve Shade'in içinde onu yırtıp atmak için güçlü bir dürtü vardı. Tam burada, mutfakta. Stryke'ın fen dersinden A+ almasını kutlamak için dondurucuya koyduğu smoothie'lerin yanına kurabiye yapmayı daha sonra bitirebilirdi.

"Çocuklar nerede?" diye sordu buzdolabındaki bir şişe suya uzanırken.

"Stewie'nin havuz partisindeler. Serena az önce büyük şamandırada oynarken çekilmiş bir fotoğraflarını gönderdi. Görmek istersen telefonumda var."

"Bir havuz almalıyız," dedi parmağını telefonunun ekranında gezdirirken.

"Onlarınkini istediğimiz zaman kullanabiliriz," diye işaret etti. Üç koyu renk saçlı, espresso gözlü oğlanı görünce dudaklarında bir gülümseme belirdi.

baba, suda sıçrayan.

"Wraith ve Serena evlerini kurduklarında burayı yaşanacak bir yer haline getirdiler, değil mi?"

Muhtemelen havuz yaptırmalarının nedeni de buydu. "Partileri ve çocukları seviyorlar."

"Çünkü sadece bir tane var," diye mırıldandı ama şaka yapıyordu. Gölge çocuklara bayılırdı ve onlar etraftayken her zaman yakınlarında bulunurdu.

Dolaptan bir kutu pişirme spreyi çıkardı. "Çocuklardan bahsetmişken, bu sabah hastanedeki bir cadı bana tam sekiz yıl sonra ikizlerim olacağını söyledi."

"Sadece ikizler mi?" Shade suyunun kapağını çevirdi. "Harika."

Ona bir spatula salladı. "Bir sürü çocuk istediğin zamanları hatırlıyorum."

"Ben de hatırlıyorum," dedi Shade. "Ve sonra üçüzlerimiz oldu."

"Daha fazlasını istemediğini mi söylüyorsun?"

Şişeyi dudaklarına götürerek durakladı ve omuz silkti. "Önümüzde yüzyıllar var. Acelem yok."

O da öyle. Anne olmayı seviyordu ama hastanede gönüllü çalışmak, üçüzlere, bir eşe ve iki eve bakmak arasında çok fazla zamanı yoktu. Gerçi evlerden biri ormanda bir mağaraydı ama yine de sıcak su ve tuvalet gibi modern aletlere ve kolaylıklara sahipti ve modern şeylerin temizlenmesi gerekiyordu.

"Çocuklar doğduğundan beri beni hamile bırakma dürtünün harekete geçmediğine hâlâ inanamıyorum."

"Çiftleştığımızda işler böyle yürür." Kilerden bir granola bar aldı ve BDU pantolonunun paça cebine soktu. "Dürtü sadece eşlerimiz hazır olduğunda devreye girer. Belli ki sen hazır değilsin."

"Öyle mi düşünüyorsun? Bırakın daha fazla çocuk yapmayı, duş almaya bile zor vakit buluyorum. Ama eminim sekiz yıl sonra her şey çok farklı olacak," diye ekledi, biraz da alaycı bir tavırla.

"Asla bilemezsin." Kaşlarını salladı. "İkizlerimizi yapma alıştırmaları yapmak ister misin?"

Her zaman biraz pratik yapmaya hazır olan Runa, arkadaşına baktı, onun üniformasını çıkarışını izleme düşüncesiyle vücudu şimdiden ısınmıştı. Ya da belki üniformayı çıkarmamasını isterdi. Çok seksiydi.

"On beş dakika içinde işte olman gerekmiyor mu?" diye sordu.

"Con benim yerime bakacak. Sin bugün DART'ta geç saate kadar çalışacak."

Gülümseyerek tişörtünü çıkardı ve ona doğru fırlattı. "O zaman elbette... hadi biraz pratik yapalım."

\* \* \* \*

Gölge sevişmelerinin ardından işe gitmesi gerektiğini bilerek uzandı. Ama Runa'yla geçirdiği neredeyse on yıldan sonra bile her gün hâlâ balayındaymış gibi hissediyordu ve onu terk etmek istemiyordu.

Tüm kardeşleri arasında, aile hayatına en çok kendini kaptıran oydu.

Çok sevdi. Her şeyini seviyordu. Okul aile birliğine katılan bir futbol babasıydı ve üçüzlerin ilk yıllarında Eidolon'un ona bu kadar ihtiyacı olmasaydı, evde oturan mutlu bir baba olabilirdi. Hal böyle olunca, izin günlerinin neredeyse tamamı, müzelere ve lunaparklara gününbirlik gezilerden çocuklara balık tutmayı, ilk yardım yapmayı ve kendilerini diğer yeraltı dünyalılarından korumak zorunda kalacak iblisler oldukları için nasıl dövüşeceklerini öğretmeye kadar ailevi şeyler yaparak geçiyordu.

Ve dün izin gününde onlara akşam yemeği için köfteli kek yapmayı öğretti. Blade köfte sevmeyen seçici bir yiyiciydi ama Shade kek haline getirilebilen her yiyeceği yiyebileceğini keşfetmişti.

"Biz en iyi ebeveynleriz, değil mi?"

Runa, kolunun kıvrımında yatarken ona doğru döndü, başı adamın pazularına yaslanmış, dermoire'ın üzerindeki üç kuşak glifini örtüyordu. "Hmm?"

"Tüm kardeşlerimin aileleri arasında. En normali biziz."

Ona yatıştırıcı bir gülümseme verdi. "Normali nasıl tanımladığınıza bağlı. Mağaradaki yatak odamız bir BDSM odası ve ayda bir kez kurt adama dönüşüyorum."

Haklıydı ama asıl mesele bu değildi. "Ne demek istediğimi biliyorsun." Elini tutarak parmaklarını onunkilerle birleştirdi. Çok narin ama inanılmaz derecede güçlüydüler. "Bence biz oldukça harikayız."

"Öyleyiz." Kıpırdanarak yaklaştı. "Ama önyargılı olabilirim."

Elinin arkasındaki yumuşak teni okşadı ve tembel daireler çizerek dönen tavan vantilatörüne baktı. "Hepimizin bu kadar farklı olması çok garip. Kardeşlerim ve ben, yani. Ebeveyn olarak."

"Bilmiyorum." Runa bir an için bunu düşündü. "Sen ve Lore birbirinize çok benziyorsunuz. İkiniz de şefkatli ve sabırlısınız."

Lore bir azizin sabrına sahipti. Mace ele avuca sığmazdı, aşırı tavırları ve yaramazlıkları olan bir mini Wraith'ti.

"Aslında hepiniz çocuklara karşı oldukça sabırlısınız," dedi. devam etti.

"Evet, ama farklı türde hastalar var. Wraith'inki, meh, Stewie hazır olduğunda yapacak gibi. Peki ya Eidolon?" Shade homurdandı. "O inatçı olduğu kadar sabırlı değil. İstedikini yapman için ne kadar gerekiyorsa o kadar bekler ama geciktirdiğin her dakikanın bedelini ödersin."

Runa güldü. "Tayla onun acımasızca inatçı olduğunu söylüyor." "Zavallı Sabre." Tayla, Eidolon'dan daha az katıydı ama onlar ikisi de oldukça yoğun, A tipi ve odaklanmıştı.

"Bence Sabre iyi," dedi Runa, Sabre'nin karın kaslarında, çarşafın kalçalarının üzerinde uzandığı yerin hemen üzerinde daireler çizmeye başlarken. "Mizacıyla bu tür bir ortamda başarılı olur. Stryke gibi bir çocuğun babasının Eidolon olduğunu hayal edebiliyor musun?"

Oh, lanet olsun, hayır. "E, Stryke'ı yok eder."

Stryke oğulları arasında en hassas ve uysal olanıydı, iyi kalpli gerçek bir ana kuzusuydu. Rade daha enerjik olanıydı, başlarına gelen çoğu belanın baş sorumlusu ve elebaşıydı. Blade kardeşlerinin bir karışımıydı ve üçü arasında Shade'e en çok benzeyen oydu.

Runa bir dirseğinin üzerinde doğruldu. "Biliyor musun, geçen gün Serena ile konuşuyordum ve güzel bir konudan

bahsetti.

nokta. Tüm çocuklarımız istikrarlı, sevgi dolu ailelerde, büyük ölçüde insan toplumu içinde yetişecek. Senin ve kardeşlerinin, hatta çoğu Seminus iblislerinin büyüdüğünden çok farklı olacak."

"Umber iblislerinden oluşan istikrarlı ve sevgi dolu bir ailede büyüdüm," diye itiraz etti. "Ta ki onlar başka bir iblis tarafından katledilip yenene kadar." Ona doğru bir bakış attı. "Evet, evet, demek istediğini anladım." Öpücükle şişmiş dudakları kendinden memnun bir gülümsemeye kıvrıldı. "Yani çocuklarımızın büyüüp sıkıcı, olaysız hayatlar yaşayacak kadar iyi uyum sağlayacaklarını mı düşünüyorsun?"

"Sıkıcı ve olaysız mı? Bizim ailemizde mi?" Kıkırdadı. "Asla. Ama onların mutluluğunun önünde sizin sahip olduğunuz türden engeller olmayacak."

Mutluluğun önündeki engeller. Diğer adıyla travma.

Ama hayır, ailesindeki hiçbir çocuk travma nedir bilmiyordu. Hayat sürprizlerle doluydu ama o, Runa ve tüm kardeşleri aileleri için sağlam temeller atmışlardı. Aslında, çocukların bir şansı olsun diye dünyayı kurtarmada rol oynamışlardı.

Böylece Shade, en azından şu an için endişelenecek bir şey olmadığını düşünerek eşine, hayallerinin dışına hak verdi ve cep telefonunu kapattı.

Runa ona aptalca bir gülümseme verdi. "Ne yapıyorsun?"

Yuvarlandı ve kız gözünü kırpmadan onu altına aldı. "Okulu asıyorum."

"Güzel." Gülümsemesi yaramazlığa dönüştü ve kolları adamın boynuna dolandı. "Ne kadar süre için?"

"Ne kadar istersen. Con'un bana birkaç vardiya borcu var." Ağzını onunkinin üzerinde gezdirdi. "Ve sonra benimle işin bittiğinde... hadi bir havuz almak hakkında konuşalım..."

\* \* \* \*

Runa ve Shade'in romantik başlangıcı için (aslında hiç de romantik bir başlangıç değildi... zindanlar ve

canavarlar ve ihanet, bilirsiniz, her zamanki şeyler),  
Demonica serisinin 2. kitabı [Desire Unchained](#)'e göz at ın !

# Aile Dostu Yemekler



# Hell Frozen Over Smoothie Pops

2 su bardağı  
dondurulmuş yaban  
mersini 2 yemek kaşığı  
bal  
1/4 su bardağı süt  
2 su bardağı vanilyalı süzme yoğurt

Bir mutfak robotunda dondurulmuş yaban mersini, bal ve sütü ekleyin ve pürüzsüz olana kadar çekin. Büyük bir kaseye dökün ve süzme yoğurtla karıştırın. 8-10 popsicle kalıbını doldurun ve popsicle çubuklarını yerleştirin. Servis etmeden önce 4 saat boyunca dondurun.

Daha katmanlı bir buzlu şeker yapmak için, yaban mersini ile birlikte süzme yoğurdu katlamayın. Sadece ikisini buzlu şeker kalıplarında katmanlayın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Köfte ve Canavar Pürelİ Kapkekler

2 pound kıyma  
1 yemek kaşığı mayonez  
2 yumurta  
1/4 fincan doğranmış tatlı  
soğan 1/4 fincan  
Worcestershire sosu 1 kutu  
mısır ekmeğı dolgu karışımı 1  
fincan ketçap  
1 su bardağı rendelenmiş çedar peyniri

## Topping

6 su bardağı Patates Püresi (Tarif için [buraya](#)  
tıklayın) Kıyılmış maydanoz

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. Tüm malzemeleri karıştırın ve 12 kapaklı bir muffin kalıbına eşit olarak dağıtın. 25 dakika boyunca pişirin.

Üzerine Patates Püresi ekleyin. Bir "cupcake" gibi olması için patates püresini yıldız uçlu bir sıkma torbasına koyun. Her bir köfte kekinin üzerine sıkın ve maydanoz serpin.

## Patates Püresi

6 rus patatesi, 1 inçlik küpler halinde  
kesilmiş 1/4 fincan mayonez  
8 yemek kaşığı (1 çubuk)  
tereyağı 1 yemek kaşığı  
sarımsak tozu

1 (12 ons) kutu buharlaştırılmış süt  
Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Büyük bir tencerede su kaynatın. Patatesleri ekleyin ve çatalla yumuşayıncaya kadar, genellikle yaklaşık 20 dakika haşlayın. Suyunu szn ve kalan malzemeleri ekleyin. Patates ezici ile ezin ve servis edin. Daha kremalı bir patates için elektrikli el mikseri kullanabilirsiniz. Patateslerin büyüklüğüne bağlı olarak yeterince kremamsı değilse kalan buharlaştırılmış süt konservesini ekleyin.

içindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Parmesanlı Tavuk

- 2 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı biber
- 2 su bardağı artı 1 su bardağı un
- 4-6 ince kemiksiz derisiz tavuk göğsü 4 su bardağı süt
- 1 (16 ons) kutu melek saç makarna
- 1 yemek kaşığı sarımsak tozu
- 2 taze mozzarella topu, dilimlenmiş 1 yemek kaşığı soğan tozu
- 1 ölçek Marinara (Tarif için [buraya](#) tıklayın.) 1 yemek kaşığı tuz
- 1 parti Parmesan Sos (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)

Büyük bir tavada orta yüksek ateşte yağı 350 dereceye getirin. 1 su bardağı unu büyük bir kaseye, sütü ayrı bir büyük kaseye ve kalan 2 su bardağı unu büyük bir kaseye koyun. Sarımsak tozu, soğan tozu, tuz ve karabiberi 2 bardak una ekleyin ve karıştırın. Her bir tavuk parçasını önce sade una, sonra süte ve ardından baharatlı una bulayın. Tavaya her seferinde 3-4 parça tavuk yerleştirin ve her iki tarafını 3-4 dakika veya iç sıcaklığı 165 derece. Kağıt havlu üzerinde süzün. Tavuk kızarıken, büyük bir tencerede su kaynatın. Makarnayı ekleyin ve 6-8 dakika veya makarna tamamen pişene kadar kaynatın. Tavuğu bir kurabiye tepsisine yerleştirin ve üzerine 2'şer dilim mozzarella koyun. Fırına koyun ve 2-3 dakika veya peynir eriyene kadar kızartın. Servis etmek için, bir tabağa yaklaşık 1 bardak makarna koyun ve üzerine marinara ekleyin. Bir parça tavuk ekleyin ve üzerine ilave marinara ve 2-3 yemek kaşığı Parmesan Sos ekleyin.

## Parmesan Sos

1 yemek kaşığı  
tereyağı 1/2 çay  
kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı un  
1/4 çay kaşığı  
karabiber 3 su  
bardağı tavuk suyu  
1 su bardağı taze rendelenmiş Parmesan

Küçük bir tencerede kısık ateşte tereyağını eritin, ardından unu çırpın. Birleşene kadar karıştırın ve ardından yavaşça tavuk suyunu ekleyin. Koyulaşana kadar yaklaşık 1-2 dakika çırpın. Tuz, karabiber ve Parmesan ekleyin. Birleşene kadar karıştırın ve ocaktan alın.

## Marinara

12 olgun Roma  
domatesi 1 çay kaşığı  
tuz  
1 (28 ons) kutu bütün soyulmuş San Marzano domatesi  
2 ay kaşığı şeker  
1/4 su bardağı  
zeytinyağı  
1 soğan, doğranmış  
2 kereviz kaburgası, doğranmış  
2 yemek kaşığı kıyılmış  
sarımsak 1 yemek kaşığı  
domates salçası 1 çay  
kaşığı kuru fesleğen  
1 ay kaşığı kurutulmuş  
kekik 1 yemek kaşığı  
kurutulmuş maydanoz  
1 ay kaşığı beyaz şarap sirkesi

Büyük bir tencerede 4-6 bardak suyla birlikte Roma domateslerini ekleyin. 1 dakika kaynatın ve ocaktan alın. Sıcak suyu dökün ve yerine soğuk su koyun. Soğumaya bırakın. Domateslerin üst kısımlarını bir bıçakla çıkarın ve kalan tüm kabuklarını soyun. Süzülmemiş San Marzano domates konservesi ile birlikte mutfak robotuna ekleyin. Tamamen püre haline gelene kadar düşük devirde çalıştırın. Kısık ateşte bir Hollanda fırınında zeytinyağı, soğan, kereviz ve sarımsağı ekleyin. 10-15 dakika veya yarı şeffaf ve yumuşayana kadar pişirin. Karışana kadar domates salçasını karıştırın. Domatesleri ve kalan malzemeleri ekleyin. Sık sık karıştırarak 2 saat pişirin.

#### HIZLI İPUCU

"İnce" tavuk göğsü bulamazsanız, bir tavuk göğsünü ikiye bölün.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Karnabahar Pizza

1 baş karnabahar  
1/4 çay kaşığı biber 1  
yumurta  
1/2 su bardağı  
rendelenmiş Parmesan 1  
ay kaşığı kurutulmuş  
kekik 1 su bardağı taze  
ıspanak  
1 ay kaşığı kurutulmuş fesleğen  
4-6 kiraz domates,  
dilimlenmiş 1/4 çay kaşığı  
tuz  
1 su bardağı taze rendelenmiş Parmesan

Fırını önceden 375 dereceye ısıtın. Karnabaharı çiçeklerine ayırın. Çiçekleri daha küçük parçalar halinde doğrayın ve bir mutfak robotuna ekleyin. Karnabahar tamamen püre haline gelene ve pirinç karışımına benzeyene kadar karıştırın. Karnabaharı parşömen kaplı bir kurabiye tepsisine yayın. 15 dakika boyunca pişirin. Fırından çıkarın ve bir tülbentin içine yerleştirin. Karnabaharın içindeki sıvıyı bir kaseye sıkın. Daha fazla sıkamayana kadar sıkın. Mümkün olduğuunca çok sıvı çıkması gerekir. Fırın sıcaklığını 450 dereceye yükseltin. Büyük bir kaseye yumurtayı ve baharatları ekleyin. Bir çatalla çırpın, ardından 1/2 fincan Parmesan ve karnabaharı ekleyin. Karıştırdıktan sonra parşömen kaplı yuvarlak bir pizza tepsisine yerleştirin. İnce bir kabuk oluşturana kadar ellerinizle düzleştirin. 20 dakika boyunca pişirin. Kabuğu ters çevirin ve üzerine taze ıspanak, dilimlenmiş domates ve Parmesan ekleyin. Fırına geri koyun ve peynir eriyene kadar pişirin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Deniz Ürünleri Tabağı

Bir deniz ürünleri tabağı çok sayıda çeşitle karıştırılabilir. İşte benim favorilerimden birkaçı.

## Kızarmış Karides

6 su bardağı  
kızartma yağı 1 çay  
kaşığı tuz  
4 yumurta  
1 çay kaşığı biber  
1 su bardağı süt  
2 kilo karides, soyulmuş ve kılçıkları  
ayıklanmış 1 su bardağı un  
1 su bardağı mısır unu

Bir Hollanda fırınında veya fritözde yağı 350 dereceye getirin. Büyük bir kaptan yumurta ve sütü çırpın. Ardından un, mısır unu, tuz ve karabiberi karıştırın. Her seferinde yaklaşık 10 karidesi yumurta karışımına bulayın ve ardından kuru un karışımına bulayın. Fazlalıkları silkeleyin ve yağa koyun. 1-2 dakika veya karidesler pembeleşene kadar kızartın. Kalan karideslerle devam edin ve süzülmesi için kağıt havlu üzerine yerleştirin. Kokteyl sosu ile servis edin.

## Kızarmış Yayın Balığı

1 su bardağı ekşi krema  
1/4 fincan Cajun baharatı  
2 fincan tam yağlı süt  
10-12 yayın balığı filetosu  
2 su bardağı un

Kızartma için yağ  
1 su bardağı mısır unu

Ekşi krema ve sütü bir karıştırma kabında karıştırın. Ayrı bir kapta un, mısır unu ve Cajun baharatını karıştırın. Bir Hollanda fırınında veya fritözde yağı 350 dereceye getirin. Her bir balık parçasını önce ıslak karışıma sonra da kuru karışıma bulayın. 1-2 parça balığı yağa koyun ve pişene kadar yaklaşık 4-6 dakika kızartın. Kalan balıklarla tekrarlayın. Kağıt havlu üzerinde süzün.

### Buttermilk Hush Hellhound Puppies

1 (2 pound) torba Hush Puppy

karışımı  
1/2 su bardağı  
ayran 1 soğan,  
doğranmış  
6 su bardağı sıvı  
yağ, kızartmak için  
1 şişe bira

Büyük bir kapta yağ hariç tüm malzemeleri karıştırın. 15-20 dakika bekletin. Yağı bir fritözde veya Hollanda fırınında 350 dereceye ısıtın. 1 çorba kaşığı hamuru yağa bırakın ve kızarana kadar yaklaşık 1-2 dakika kızartın. Tüm hamur kullanılana kadar her seferinde 4-6 tane kızartın. Kağıt havlu üzerinde süzün.

### Bira Patates Kızartması

6 su bardağı  
kızartma yağı 1 su  
bardağı un  
1/2 su bardağı mısır nişastası  
1 çay kaşığı sarımsak

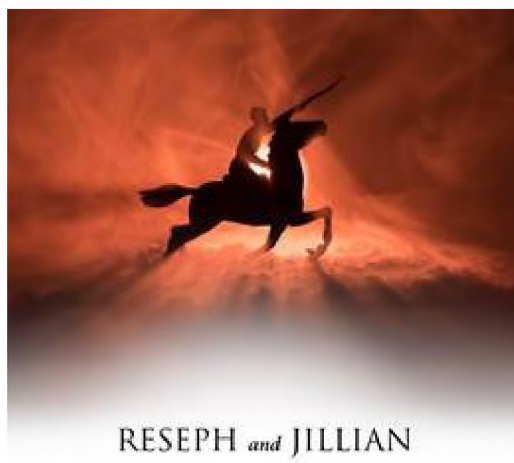
tozu 1 çay kaşığı soğan  
tozu 1 çay kaşığı kırmızı  
biber

1 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı biber  
1 şişe bira (AmberBock harikadır)  
6 rus patatesi, soyulmuş ve 1/2 in kalınlığında şeritler halinde kesilmiş

Bir Hollanda fırınıını veya fritözü yağla doldurun ve yağ 350 dereceye ulaşana kadar orta ateşte ısıtın. Bir fırın tepsisini kağıt havlu ile kaplayın. Orta boy bir kasede un, mısır nişastası, sarımsak tozu, soğan tozu, kırmızı biber, tuz ve karabiberi çırpın. 1 bardak bira ekleyin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın, gerekirse daha fazla bira ekleyin. Hamur bir kaşığın arkasını kaplamalıdır. Bir kenara koyun. Patatesleri 3-4 parti halinde yağın içine yerleştirin. Kızarana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Delikli bir kaşıkla çıkarın ve kağıt havlu üzerinde süzün. Kısmen pişmiş patatesleri her seferinde birkaç tane olacak şekilde hamurun içine yerleştirin. Daha sonra yağa koyun ve maşa kullanarak kızartmaları ayrı tutun ve birbirlerine yapışmamalarını sağlayın. Koyu altın sarısı kahverengi olana kadar 2 ila 3 dakika pişirin. ıkarın ve süzölmesi için kağıt havlu üzerine yerleştirin. Üzerine ilave tuz serpin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Reseph ve Jillian



## RESEPH *and* JILLIAN

Chicken Biscuit Pot Pie

Cherry Hand Pies

Taco Spaghetti

Fried Mac and Cheese Bites

French Onion Soup

Soft Shell Crab BLT

*If junk food is the devil, then a sweet orange is an scripture.*  
- Terri Guillemets

Jillian Colorado'daki tüm mevsimleri severdi ama sonbahar en sevdiğiydi. En azından kışa kadar en sevdiğiydi, kış da bahara kadar en sevdiğiydi. Yaza kadar en sevdiğiydi. Bu da sonbahara kadar en sevdiğiydi.

Colorado'yu gerçekten çok severdi.

Az önce verdiği kararın bu kadar acı verici olmasının nedeni de buydu.

"Sence Reseph bu konuda ne diyecek?"

Jillian ahırın etrafına saman yaymak için kullandığı yabayı yere bıraktı ve en yakın arkadaşı Stacey'ye baktı. "Bence çok heyecanlanacak."

Stacey Jillian'a ciddi bir bakış fırlattı. "Adam mahremiyetini seven bir nüdist. Birbirine uymayan iki şey ama... Reseph bu. Gerçekten büyük bir şehre taşınmak isteyeceğini düşünüyor musun?"

"Evet," dedi Jillian biraz savunmacı bir tavırla. Keçilerden biri, Jillian'ın kuşkulu bir meleme olduğuna yemin ettiği bir ses çıkardı.

"Tamam." Stacey omuz silkti. "Onu benden daha iyi tanıyorsun."

Stacey'nin her sözünden şüphe damlıyor, Jillian'ı olması gerekenden daha fazla rahatsız ediyordu. Belki de kendisi de bir şüphe kıpırtısı yaşadığı içindir.

Jillian Mahşerin Dördüncü Atlısı Reseph'le tanışmadan önce, yalnızlık ve mahremiyet ihtiyacı o kadar fazlaydı ki bir dağ mağarasında yaşıyordu. Yine de utangaç ya da antisosyal değildi. Aksine, aktiviteleri ve partileri severdi... ama boş zamanlarında dış dünyadan tamamen soyutlanmak isterdi, işte bu yüzden Rockies'teki ücra küçük hobi çiftliği ona bu kadar çekici geliyordu.

"Hadi gel." Jillian ahırın kapısını iterek açtı ve güneşli ama serin ve rüzgârlı sonbahar gününe adım attı. "Öğle yemeği için büyük bir tencerede Fransız soğan çorbası ve biraz ev yapımı ekmek yaptım."

Stacey canlandı. "Leziz. Açlıktan ölüyorum. Bence Reseph yokken bile yemek pişirmen çok tatlı, eve gelirse diye."

Jillian, Reseph'i ne kadar özlediğini anlatmaya yetmeyen bir iç çekişle ahırın kapısını kapattı. Birkaç haftalığına gitmişti, Çin'de yüzlerce kişinin ölümüne neden olan bir veba salgınına yakalanmıştı.

"Salgın sona eriyor gibi görünüyor. Her an eve dönebilir." En azından öyle umuyordu. Reseph mevsimin ilk karını ya da Cara ve Ares'in Cumartesi günkü bebek partisini kaçırmak istemezdi.

Serin bir rüzgâr sanki ilk karın yakında yağacağı konusunda onu uyarmak istercesine ağaçların arasından esiyordu. Eve doğru giden patikadan aşağı inmeye başladıklarında Stacey ellerini paltosunun ceplerine soktu.

"Pestilence olarak bilinen Süvari ile evli olmanın dezavantajlarından biri sanırım," dedi Stacey.

Jillian Reseph'in şeytani adından söz edilince ürperdi. Reseph'in Mührü kırılıp içindeki şeytanı serbest bıraktığında ve neredeyse Kıyamet'i başlattığında Pestilence'ın acımasızlığına maruz kalmıştı. Eğer kardeşleri Thanatos, Ares ve Limos olmasaydı ve kendi Mühürlerinin kırılmasını engelleme çabaları olmasaydı, dünya şu anda çok farklı bir yer olurdu.

"Sanırım," diye kabul etti Jillian.

"En iyi arkadaşımın Mahşerin Dört Atlısı'ndan biriyle evli olması hâlâ çok tuhaf geliyor." Stacey hayretle başını salladı. "Ve senin de bir kurt adam hizmetçin var."

Jillian bir kez daha ürperdi. O bir köleydi, hizmetçi değil. Bir hizmetkârın seçme şansı vardı. Tracker'ın yoktu. Daha bebekken köle olarak satılmış ve Jillian'ın bilgisi ya da rızası olmadan ona bağlanmıştı. Bunun nihayetinde her ikisine de fayda sağlayan bir iyilik eylemi olması, durumun gerçekliğini daha az boktan hale getirmiyordu.

"Tracker'dan bahsetmişken..." Stacey sesini alçaltarak bahçeye göz gezdirdi. "Nerede o?"

Jillian arkadaşına meraklı bir bakış attı. Stacey daha önce Tracker hakkında hiç soru sormamıştı. "Neden?"

"Sadece merak ettim."

"Çünkü..."

Stacey'nin solgun yanakları zaten soğuktan pembeleşmişti, ama şimdi olgun elma kırmızısına döndüler. "Sebebi yok."

Çok boktan. "Uh-huh."

Stacey homurdandı. "Ne? Bana öyle bakma. Son iki yılda benimle üç kelime falan konuştu." Kulübeye hüzünlü bir bakış fırlattı. "Ama lanet olsun, tişörtsüz çok iyi görünüyor."

Bu konuda Stacey haksız sayılmazdı. Tracker genellikle evde botları ve kot pantolonundan başka bir şey giymeden çalışırdı, iri ve kaslı vücudu tam teşhir halindeydi. Tabii aynı şeyi Reseph için de söyleyebilirdi ama onun belden aşağısı da belden yukarısı kadar çıplaktı.

Jillian şikayet etmedi. Hem de hiç. Gerçi UPS'in paketleri bırakması biraz utanç vericiydi.

"Oh, kahretsin." Stacey patikada durdu ve sanki bir şey kaybetmiş gibi ceplerini yokladı. "Güneş gözlüklerimi ahırda unutmuşum. Onları alıp seninle evde buluşurum."

İlerideki dairesel taş iniş alanının içinde ışık parladığında Jillian bir düzineden fazla adım atmamıştı. Atlılardan herhangi biri onu kullanabilirdi ama geçitten çıkanın Reseph olmasını umarak nefesini tuttu.

Parıldayan bir ışık perdesi ayrıldı ve Reseph dışarı çıktı, uzun platin saçları güneşte parıldayan zırhının üzerine dökülüyordu, soğuk mavi gözleri Jillian'a lazer gibi odaklanmıştı.

Adam üzerine çullanmadan önce konuşmaya bile fırsat bulamadı; adam son saniyede dönüp darbenin şiddetini azaltmasaydı canını acıtacak yumuşak bir hamleyle onu yere serdi.

"Seni özledim," diye hırladı onun ağzına karşı.

Kalbi sevinçle çarparak ona doğru eğildi ve kollarını onun boynuna doladı. "Ben de seni özledim."

Stacey kamyonetine doğru yönelirken alaycı bir sesle, "Ben yapmadım," diye seslendi. "Jillian, bir öğle yemeği daha yiyeceğiz."

zaman. Sonra görüşürüz!"

Reseph onun boynunu okşamaktan başını kaldırıp bakmadı bile. "Yatak odası," diye mırıldandı. "Şimdi."  
Jillian daha çok seveceği bir şey düşünemezdi.

\* \* \* \*

Reseph yatakta uzanmış, bacakları çarşaflara dolanmış, parmakları Jillian'ın parmaklarına dolanmıştı. Seks çok yoğun geçmişti ve yatağın kayması yüzünden parke zeminde oluşan oyukları görse şaşırmazdı.

"İyi misin?" diye homurdandı, yorgunluk ve cinsel ilişki sonrası mutluluk sesini sertleştirmişti.

"Mm-hmm." Jillian'ın gözleri kapalıydı, öpücükten harap olmuş ağzı gülümseyerek yukarı kalkmıştı, koyu renk saçları mavi flanel yastık kılıfının üzerine dökülmüştü.

Kasım olmalı. Jillian Cadılar Bayramı gecesi çarşafları hep satenden pazene çevirirdi. Eskiden bunun tuhaf olduğunu düşünürdü ama soğuk gecelerde onunla yatağa girdiğinde bu rahat sıcaklığı takdir etmeyi öğrenmişti.

Alnına bir öpücük kondurdu ve her yıl çarşaflarla birlikte depodan çıkardığı balkabağı baharatlı şampuanın narin kokusunu içine çekti. "Delilik için özür dilerim."

"Biliyorum," diye mırıldandı. "Sorun değil. Bazı olaylardan nasıl etkilendiğini anlıyorum."

O kadar mükemmeldi ki. Onun kusurlarını ve her şeyini kabul ediyordu. Ve bir seks iblisi ile savaş için yetiştirilmiş bir meleğin birleşmesinin ürünü olmak kesinlikle bir kusurdu. Bu ve bir süre önce onu korkutup neredeyse öldürmesiyle ilgili küçük şey.

Kızın elini kendi eline götürerek parmak eklemlerini öptü. Bu gün bitmeden, onun her santimini öpecekti. Belki de birden fazla kez.

"Duş alacağım. Sonra da mutfakta güzel kokan ne varsa yiyeceğim." Bastı

Elinin yumuşak tenine kalıcı bir öpücük daha kondurdu. "Ve sonra seni yiyeceğim."

Yataktan fırladı ve duşa girdi, son iki haftanın olaylarından arınmak için can atıyordu. Veba doğal kökenliydi, iblisler, insanlar ya da neyse ki Pestilence olarak kendisi neden olmamıştı, bu da onu ne kadar delirttiği ve iyileşmesinin ne kadar sürdüğü konusunda bir şekilde fark yaratmıştı. Birkaç öğün yemek, birkaç tur seks ve birkaç saat uykudan sonra normale dönecek ve şu anda bile kafatasının içine dört kollu bir trol gibi çarpan ölüm sarhoşluğundan kurtulacaktı.

Temiz olmanın verdiği lüksle inleyen Reseph, sıcak su bitene kadar spreyin altında durdu. Kış gelmeden daha büyük bir sıcak su tankı almayı unutmamalıydı, Jillian'la konuşup aldıracağı buhar duşunu tamamlayacak bir tank. Kulübe zaten dünyada en sevdiği yerdı ama birkaç değişiklikle tam bir cennet olabilirdi.

Midesi guruldayarak, yarım yamalak bir kurulama işiyle üzerine bir havlu geçirdi ve bir çift şort giydi. Jillian masada pantolon, pijama ya da bornoz giymekte ısrar ediyordu. İnsanlar böyle komikti.

Onu mutfakta, Noel'de bir spa paketinin parçası olarak ona aldığı tüylü krem rengi bornoza sarınmış yemyeşil vücuduyla buldu. İki kase dumanı tüten çorba, bir somun ev yapımı ekmek ve adam için bir şişe bira, kendisi için de bir maden suyu hazırlamıştı.

"Yemeklerini özlemişim," dedi her zamanki yerine otururken.

"Bugün evde olacağını bilseydim daha doyurucu bir şeyler hazırlardım. Böyle çağrıldığın zaman yemek yemediğini biliyorum."

Midesi yine guruldadı, tam zamanında. İki haftadır bir şey yememişti ve artık hastalık ve ölüm yerine yemek kokusu alabildiğine göre, vücudu bir hışımla uyanıyordu.

Kaşıkla bile uğraşmadı. İlk kase çorbayı bir bardak bira gibi içti. Bunu yarım somun ekmekle takip ettikten sonra, ikinci ve üçüncü kase çorbayı kaşıkla yemeyi başardı. Dördüncü porsiyonu da kaşıkladığında midesi guruldamayı bırakmış ve kış uykusundan uyanan aç bir ayı gibi hissetmemeye başlamıştı.

"Ben yokken ilginç bir şey oldu mu?"

"Hayır." Jillian başını salladı. "Ve sen sormadan söyleyeyim, evet, kardeşlerin ve Limos her gün beni kontrol etmeye geliyorlar, hemen yan tarafta Tracker'ım olmasına rağmen."

Reseph, İz Sürücü için söyleyebileceğinden çok daha fazla minnettardı. Kurt adam kendini tamamen Jillian'a adamıştı ve bunun nedeni köle bağı değildi. Onu gerçekten seviyordu, muhtemelen ona bir köle gibi değil de ailesi gibi davranan tek efendisi olduğu için. Ondandır hiçbir şey talep etmiyordu ve aslında sürekli olarak onun rahatlamasını ve kendisi için bir şeyler yapmasını sağlamaya çalışıyordu ama kendi ihtiyaçları için ayırdığı tek zaman kurt adam ayının üç gecesi idi.

"Ben yokken dolunay vardı," diye belirtti Reseph. "Sürüsüyle dışarıda koşarken ya da bodrumunda zincirliken seni koruyamazdı."

"Reseph," diye iç geçirdi sıcak kakao bardağına uzanırken, "iyiydi. Stacey de çok sık buradaydı."

Stacey mi? Bu bir kahkahaydı. "Stacey küçük, dikenli bir cehennem faresi görse bayılırdı. İblisler tarafından saldırıya uğrarsanız size nasıl yardım edebilir ki?"

Jillian sahte bir kızgınlıkla ofladı. Muhtemelen sahte bir kızgınlıktı. Reseph ve Stacey garip bir başlangıç yapmışlardı ve bunu asla aşamamışlardı. Reseph bunu hiç denememişti bile. Aralarındaki dostça rekabet hoşuna gitmişti ve Jillian'ın yeraltı dünyası hakkındaki gerçekleri bilen yakın bir arkadaşı olmasından memnundu. Reaver'ın isteği üzerine Stacey, Kıyamet olaylarını açıklamak için melekler tarafından hafızası değiştirilmemiş birkaç insandan biriydi.

İblisler. Artık çoğu insan, Mührü kırılıp Kıyamet'in başlangıcını başlattığında ölen milyonlarca kişinin aslında hastalıklara ve yerel savaflara yenik düştüğüne inanıyordu.

Görünüşe göre, gerçeği insanlara kademeli bir zaman diliminde açıklamaya başlama planları vardı, ancak Reseph gerçekten umursamıyordu. Burada, ıssızlığın ortasında, sürekli haber ve insan dramı bombardımanına maruz kalmadığı hayatını seviyordu.

Hayat çok güzeldi. Tek bir şeyi bile değiştirmezdi.

"İblisler tarafından saldırıya uğramayacağım," dedi Jillian,

Parlak yeşil gözlerini devirerek. "Burada çok fazla koruma katmanımız var. Eğer koşuşlar onları durdurmazsa, İz Sürücü'nün yanı sıra diğer üç Atlı ve bir ya da iki meleklerle doğrudan bağlantım var." Kaşığını bıraktı ve yumuşak bir sesle, "Ama sen yokken benim burada olmamdan endişeleniyorsan, bir çözümüm var," demeden önce nefes aldı.

Kalbi kaburgalarına heyecanlı bir tekme attı. "Sonunda kız kardeşimin ya da erkek kardeşlerimden birinin yanında mı kalacaksın?" Yıllardır bunu yapması için onu ikna etmeye çalışıyordu.

"Hayır." Derin bir nefes daha aldı ve bu kez kalbi ani bir korkuyla çarptı. "Korkma, tamam mı?"

Adamım, bu onu çıldırtmak için kesin bir yoldu, ama bir şekilde kendini dengede tutmayı başardı. "Ne oldu?"

Jillian, onun güzel, mükemmel eşi, gülümsedi... ve gününü mahvetti.

"Gitmek istiyorum."

\* \* \* \*

Jillian Reseph'in tepkisini beklerken nefesini tuttu. İlk başta iyi karşılamış gibi görünüyordu. Sadece kedisi Doodle'ın kucağına atlamasını ve küçük kahverengi kafasını mama kabına sokmasını izledi.

Sonra Doodle patisini çorbaya doğru savurunca Reseph masanın kenarını sabitlemeye çalışır gibi kavradı. Ya da kendini dengelemeye çalışır gibi.

"Ne yapmak istiyorsun?"

Belki de bunu ona söylemek için vebadan kurtulana kadar beklemeliydi ama ondan bir şeyler saklamakta hiçbir zaman iyi olmamıştı ve ayrıca bu konuda heyecanlıydı. Sadece onu da işin içine katmalıydı.

"Bunun ani olduğunu biliyorum ama aylardır bunu düşünüyordum." Doodle'ın yumuşak tüylerini okşadı ve ondan memnun bir mırıltı çıkardı. "Bir şehre taşınmak istiyorum. Berlin, Paris ya da Amsterdam. Belki Sydney. Ya da Stockholm."

Reseph'in yakışıklı yüzü alışılmadık bir şekilde ifadesizdi. Genellikle hissettiği her duygu berrak mavi gözlerinde ve günah için yapılmış ağzında ortaya çıkardı. Bu da duygularını kasıtlı olarak kontrol ettiği anlamına geliyordu ve bu asla iyi bir şey değildi.

"Hayır."

Gözlerini kırptırdı. "Hayır mı? Bunu tartışamaz mıyız bile?"

"Tartışacak bir şey yok." Ayağa kalkarak kâsesini kaptı. "Şehirler aptaldır ve insanlarla doludur."

"Oh, işte haklı bir argüman," diye mırıldandı. "Şehirler aptaldır."

Elindeki kâseyi lavaboya götürdü ve suyu açtı. "Neden böyle sert bir hamle yapmak istediğini anlamıyorum. Buna ne sebep oldu?"

Jillian onunla konuşabilmek için koltuğunda dönüp durdu ama adam hızlı ve sarsak hareketlerle kâsesini yıkarken sırtı ona dönüktü. "Pek çok şey, gerçekten. Bir kısmı da münzevi olmaktan yorulmuş olmam."

"Daha fazla seyahat edebiliriz." Ona doğru döndü, karın kasları ve kolları su spreyinden parlıyordu. Ön kolunda, savaş aygırı Conquest'in dövmeye benzeyen glifi, efendisinin ruh halini hissederek tedirginlikle ayaklarını yere vurdu. "Şehirde daha fazla zaman geçirmek istiyorsan bana söylemeliydin. Hadi

giyin ve git. Nereye istersen. Otuz saniye içinde orada olabiliriz."

"Aynı şey değil, Reseph." Doodle'ı yere bıraktı ve ayağa kalktı. "Seninle seyahat etmeyi seviyorum ama ben sadece... bir değişiklik istiyorum. Burayı satabiliriz ve-"

"Satmak mı?" Reseph mırıldandı. "Ailenin evinden kurtulmak mı istiyorsun? İçinde büyüdüğün evden?"

Evle ilgili özleyeceği şeyler vardı ama orası ailesinin hayalindeki evdi, kendisinin değil. "Bir sürü anım ve fotoğrafım var. Büyütülecek bir şey değil."

"Büyütülecek bir şey değil mi?" Koluyla öfkeli, süpürme hareketi yaptı. "Burada otuz yıllık bir geçmişiniz var. Bunu öylece bir kenara atamazsınız."

"Hiçbir şeyi atmıyorum." Kadın adama doğru ilerledi ama adam yanından geçip buzdolabından bir bira daha aldı. "Önemli olan her şey bizimle birlikte taşınacak."

"Hayvanlar ne olacak? Sammy ne olacak? Conquest onu seviyor."

"Stacey ile ayarlamaları çoktan yaptım. Biz Doodle'ı alacağız, o da diğer hayvanları alacak. İstedüğimiz zaman ziyaret edebiliriz."

Başını iki yana salladı.

"Hayır." "Reseph-"

"Hayır!" Elindeki birayı açmadan tezgâha çarptı. "Taşınmıyoruz ve bu son sözüm."

"Hiçbir şey kesin değildir," diye tersledi. "Ve bu tavrınızdan hiç hoşlanmadım."

"Eşyaları satmak nihaidir," diye karşılık verdi. "Ve artık uygun olmadıkları için bir şeyleri öylece atamazsınız."

"Artık uygun değil mi? Sen neden bahsediyorsun? Bu olumlu bir değişiklik yapmakla ilgili. Artık ölümsüzüm. Bazı riskler alabilirim. Daha önce yapmaktan korktuğum şeyleri yapabilirim." Elleriyle yalvaran bir hareket yaptı. "Hadi bunu yapalım Reseph. Birlikte yeni bir maceraya atılalım."

"Yoksa tek başına mı alacaksın?"

Şaşırmış bir halde bakakaldı, onun sözlerine anlam veremiyordu. "Tek başıma mı? Hayır, tabii ki hayır. Bu da nereden çıktı şimdi?"

Reseph küfrederek başını salladı. "Bir dakikaya ihtiyacım var.

Sadece... bana bir dakika verin."

Bununla birlikte, hışımla mutfaktan ve ardından evden çıktı.

\* \* \* \*

Reseph, Jillian'ın bomba gibi duyurusuyla nasıl sarsıldığına inanamıyordu. Nasıl taşınmak isteyebilirdi? Eski hayatını nasıl terk etmek isteyebilirdi?

Ve daha da kötüsü, Limos Jillian'ın tarafını tutuyordu.

"Reseph, üzgün olduğumu biliyorum ama bu o kadar büyük bir şey mi?

Anlaştık mı?" Limos, Hawaii'deki sahil evinin güvertesinden, kızlarıyla birlikte kumlar üzerinde yürüyen eşi Arik'i dikkatle izliyordu. Her yönüyle annesinin kızı olan Keilani, oradan oraya koşturup deniz kabukları toplarken Arik'i meşgul ediyordu.

"Jillian orada büyüdü," dedi. "Orası ailesinin yeri. Oraya güvende kalmak için gitmişti..." Pestilence ve yordakçılar ona saldırdıktan sonra. "Nasıl olur da hiçbir şey olmamış gibi vazgeçebilir?"

Limos ona döndü, tuzlu okyanus esintisi siyah saçlarını yüzüne savuruyordu. "Bunun Jillian'la ilgili olduğunu hiç sanmıyorum," dedi bileğine taktığı kireç ve sarı toka şeyiyle saçlarını geriye doğru bağlarken.

"O zaman ne hakkında olacak?"

"Duh," diye homurdandı Limos. "Bu seninle ve geçmişinle ilgili." "Hâlâ çocukluğuma takılı kaldığımı mı düşünüyorsun?" "Reseph, senin her zaman terk edilme sorunların vardı-"

Oh, kahretsin, yine mi o saçmalık. Sütten nefret ettiğinden en ufak bir şekilde bahsetseydi, Limos bunun öz annesinin onu emzirmeden terk etmesiyle ya da evlat edinen annesinin onu emzirmeyi bitirmeden terk etmesiyle

ilgili olduğunu iddia ederdi.

Yine de sütten ve her iki annesinden de gerçekten nefret ediyordu.

Yine de bir Şey kanıtlamadı.

"Geçmişte harika olan neydi biliyor musun?" Keilani'nin kuma yüzüstü düŐmesini ve ardından sevinçli bir  ı lık atarak ayağa kalkmasını izledi. Ye enin in Şimdiden harika bir mizah anlayışı vardı. "Kimse 'terk edilme sorunları' ya da 'narsist' gibi terimler kullanmadı. Ya da 'psikopat'." Omuz silkti. "Sadece söylüyorum."

"Ben ciddiylim." Limos suçlayıcı bir parmakla onu işaret etti. "Senin için neredeyse her Şey tek kullanımlık. Ama sen istikrarı temsil eden Şeylere sıkı sıkıya sarılıyorsun. Bana  yle bakma. Haklı olduğumu biliyorsun." Keilani'ye el salladı ve sonra Reseph'e döndü. "Jillian'ın da daki inziva yerinde bir ev buldun, yani tutunuyorsun. Sadece yanlış Şeye tutunuyorsun."

"Ha?"

"Argh." Limos onu omzundan kelep eledi. "Ev bir kulübe ya da ormanlık alan değildir, salak. Ev, Jillian'ın gittiği her yerdir. Glom onu."

Kabul etmekten ne kadar nefret etse de, kız kardeşi haklıydı. Ama yine de en mutlu yıllarını geçirdiği yerden ayrılma düşüncesi midesinde ekŐimeye neden oluyordu.

Belki uzlaŐabilirlerdi. Onlar daha konuŐamadan çıldırmıŐtı. Çünkü Limos'un dediği gibi aptalın tekiydi. Jillian hangi Şehre taşınmak isterse oraya taŐınabilirlerdi ama Colorado'daki mülk tatil için ellerinde kalabilirdi. Ya da insanlardan kaçmak isterse.

Bu işe yarayabilirdi. Bu fikir kesinlikle g  s ndeki yanmayı hafifletmeye yardımcı oldu. "Beni ikna etti in için teşekkürler kardeşim. Yaşayan, nefes alan bir Alka-Seltzer gibisin."

"Kendine has tuhaf tarzınla çok tatlısın."

"Evet, Şimdi Jillian'a ne kadar tatlı olduğumu göstermek zorundayım. Tamamen  ıldırdım. Tam bir pisliktim."

Limos siyah bir kaşını kaldırdı. "Sakın bana bunun ilk dövüŐün olduğunu söyleme?"

"Hayır," dedi. "Her zaman aptalca şeyler yapıyorum. Ama bu bizim en kötü kavgamızdı. Ve hepsi benim hatamdı." Sahilde Arik'e baktı. "Uyandığında koltuktan kalkmak için ne yapıyor?"

Sırttı ve içinden bir ses Arik'in bir şeyi telafi etmek zorunda kalmasından hoşlandığını söyledi. Onun hayatını cehenneme çevirmekten hoşlandığına şüphe yoktu.

"Bez değiştiriyor ve geceleri Keilani'yle birlikte kalkıyor ama sanırım senin çocuğun olmadığı için bu işe yaramayacak." Düşünceli bir şekilde çenesine vurdu. "Senin için her zaman yaptığı şey nedir?" Reseph ağzını açtığında elini kaldırdı. "Cinsel bir şeyden bahsetmiyorum.

Ağzını kapattı ve bu konu hakkında düşündü. "Evin içindeki her şeyi o yapıyor, dışarıdaki işleri de ben yapıyorum."

"O zaman içeride bir şeyler yapmalısın. Onun için çamaşırları yıka. Evi temizle. Yemek pişir. Ve ona üzgün olduğunu söyle." Li parmaklarını oynatarak gösterişli yüzüklerinin güneş ışığında parlamasını sağladı. "Ve pahalı mücevherler asla zarar vermez." Tamam, bunların hepsini yapabilirdi. Çok kolaydı. Elektrik süpürgesinin nerede olduğunu biliyordu ve onu bulabileceğinden de emindi. Çamaşır sabunu. Akşam yemeği... Bu biraz zor olabilir. "İyi bir tarifi var mı? Kolay tarifler?"

"Benim için yemek yapan insanlar var," dedi Limos. "Ama Angel in the Kitchen adlı programa bir göz atmalısın. Harvester, istediğin amaç için işe yarayacak tariflere bakabileceğini söyledi. Güya melek büyüsü ya da öyle bir şeyle aşılanmışlar."

Reseph bu noktada her şeyi denemeye hazırdı. Ve kendi meleğini kazanmak için bir meleğin yardımını alması gerekiyorsa, bunu yapmaya hazırdı.

Limos'a baktı. "Bana bir konuda yardım edebilir misin? Jillian'ı birkaç saatliğine evden çıkarmam gerekecek."

Beklendiği gibi, oyundaydı.

Özür Operasyonu devam ediyordu.

\* \* \* \*

Reseph ev işleri için biçilmiş kaftan olmadığına karar verdi. Kılıç kullanmakta elektrikli süpürgeye çok daha iyiydi. Ve kaç kez paspaslarsa paspaslasın, parkeler çizgili kalıyordu. Daha da kötüsü, Doodle pencere pervazındaki tüneğinden onu bir aptal gibi izliyor, yargılıyordu.

Reseph doğru düzgün çamaşır yıkamayı bile beceremiyordu. Fazla sabundan kurtulmak için bir çamaşırı iki kez durulamak zorunda kalmıştı ve bir diğeri de biraz fazla çamaşır suyu yüzünden tamamen mahvolmuştu.

Aslında aptallığıyla daha fazla iş yaratmıştı.

Şaşırtıcı bir şekilde, yemek pişirmek Jillian'a onun için ne kadar önemli olduğunu göstermek için yaptığı en başarılı girişim oldu. Aslında, mutfak cennet gibi kokuyordu ve hiçbir şey yanıyor ya da zehirli gibi değildi.

Güzel.

Tatlıyı fırına attı ve saatine baktı. Jillian her an eve gelebilirdi. Limos, Jillian'ın seçmek için ısrarla yardımına ihtiyaç duyduğu Şükran Günü süslerini almayı bitirir bitirmez onu kulübeye bırakacağına söz vermişti ve birkaç dakika önce mesaj atarak geri dönmeye hazırlandıklarını söylemişti.

Her an olabilir.

Ön kapı gıcırdayarak açıldı ve çarparak kapandı. Jillian hâlâ kızgındı.

Nabızı hızlandı ve sanki bir savaşa son vermeye hazırlanmak yerine savaşa giriyormuş gibi damarlarında adrenalin dolaşmaya başladı.

Jillian mutfağın kapısında belirdi. En sevdiği kıyafetlerden birini giymişti: yıpranmış bir kot pantolon ve tüllü siyah bir bluz, her ikisini de öpücüklerle boğduğu mükemmel göğüslerini ve uzun, ince boynunu vurguluyordu

yüzlerce kez. Ayakkabılarını çıkarmıştı, ayakları şimdi adamın ona doğum gününde hediye ettiği kafatası ve çapraz kemikli boncuklarla süslü kabarık siyah terliklerle kaplıydı.

"Sen... gerçekten yemek mi yapıyorsun?" "En azından deniyorum."  
"Neden?"

Reseph tüm hayatını çekici bir playboy, kadınların sevdiği sevimli bir haylaz olarak geçirmişti. Cazibesini ortaya çıkaracağı bir zaman varsa, o da şimdi idi.

Adam sırttı ve tavuklu bisküvili turtayı kontrol ederken ona göz kırptı. "Çünkü bunu hak ediyorsun." Onun gülümsemesiyle zaferini ilan etti. "Ayrıca, sen yapabiliyorsan ben de yapabilirim diye düşündüm."

Yüzündeki gülümseme kayboldu. "Sen ne? Yani, eğer ben yapabiliyorsam, sen de yapabilmelisin, öyle mi?"

"Hayır! Tabii ki hayır." Kahretsin, zafer turunu çok erken atmıştı. "Yanlış söyledim. Sen yapıyorsun diye ben de yapmalıyım demek istedim. Ben de üzerime düşeni yapmak istiyorum. Daha fazlasını yapmak istiyorum."

"Bu yüzden mi taşınmak istediğimi düşünüyorsun?" Tarçın ve kahve kokan kadın ona doğru sürüklendi. Limuzinler Jillian'ın zayıf noktası olduğunu bildiği için onu bir kafede oyalamış olmalıydı. "Buralarda yeterince iş yapmadığın için mi?"

Bunu hiç düşünmemişti. "Şey... şimdi merak ediyorum..."

Güldü ama sesi biraz acı geliyordu. "Buralarda çok şey yapıyorsun Reseph. Her zaman dışarıda ahırda ya da evde tadilat yapıyorsun. Hayvanlarla benden daha çok ilgileniyorsun ve market alışverişine gitmek için her türlü nedeni arıyorsun."

Bu doğruydı. Market alışverişini severdi. Hayatının büyük bölümünde bakkal diye bir şey yoktu. Şimdi ise onları zilyon çeşit dondurma ve akla gelebilecek her türlü baharatla dolu harika yerler olarak görüyordu. Bazen canı gezmek istediğinde, sırf ne tür güzel şeyler sattıklarını görmek için başka ülkelerdeki marketleri ziyaret ediyordu.

Bir ülkenin insanları hakkında marketlerden aldıkları şeylere bakarak çok şey söyleyebilirdiniz.

Mutfak saati çaldı. Jillian'ın kaygan ayakları yerde fısıldayarak onu fırına kadar takip etti.

"Ne yapıyorsun?"

"Ne yapmaya çalışıyorum?" Her şeyin yolunda gitmesi umuduyla parmaklarını zihinsel olarak çaprazladı. "Angel in the Kitchen web sitesinde bulduğum turta temalı bir akşam yemeği yapıyorum. Tavuklu Bisküvili Turta ve Vişneli El Turtası."

"Harika kokuyor."

Tenceredeki turtayı fırından çıkardı ve vişneli turtaları pişmeye devam etmeleri için bıraktı. "Umarım tadı da kokusu gibidir. Ve görüldüğü gibi."

Jillian arkasından yaklaştı ve fokurdayan tabağa baktı. "Çok acıktım. Limos'u yemeğe çağırmaya çalıştım ama meşgul olduğunu söyledi."

"Seni buraya getirmek için emir aldı," dedi biraz mahcup bir ifadeyle... cazibe saldırısını sürdürmek için biraz abartmıştı. Ares her zaman bunun en iyi savaş taktiği olduğunu söylerdi ve Jillian'ın gönlünü almak için cephaneliğindeki tüm silahları kullanması gerekiyordu.

Jillian'ın gözleri fal taşı gibi açıldı ve kandırıldığını anladı. "Yemek yaptığını biliyor muydu?"

"Daha önce onu görmeye gittim," diye itiraf etti. "Kavgamız hakkında onunla konuşmam gerekiyordu."

"Bu çok komik," diye mırıldandı. "Çünkü ben de onunla bu konu hakkında konuştum."

Bu iyi bir şey olamaz. "Ne dedi?"

"Senin bir ahmak olduğunu." Kız ona sert bir bakış attı ama ağzında küçük bir gülümseme vardı. "Bu konuda hemfikiriz."

Bu görüş için yaygın bir mutabakat vardı. "Üzgünüm, Jilly." Vişneli turtalar için zamanlayıcıyı sıfırladı. "Aşırı tepki verdim. Hazırlıksız yakalandım ve paniğe kapıldım. Ama bu sana öyle davranmam için bir mazeret olamaz."

"Bu benim de hatamdı." Masadaki bir sandalyeye çöktü. "Her şeyi senin üzerine yıkmamalıydım. Bir karar verdim ve önce sana danışmadım." Yeni boyanmış mavi tırnaklarına bakarak -Limos onu maniküre de götürmüş olmalı- başını salladı. "Belki de senin gitmiş olmana ve bunun bana ne kadar çok sorumluluk yüklediğine içerliyorum. Bunun adil olmadığını biliyorum. Gitmek zorunda kaldığında elinden bir şey gelmiyor. Ama ben kendimi hep bir tür mahsur kalmış gibi hissediyorum."

Kendisi yokken onun için nasıl bir şey olduğunu hiç düşünmemişti. Her zaman onun güvenliği için endişelenmişti ama ruh hali nasıldı? Aklına bile gelmemişti.

Bazen bencil bir pislik oluyordu, değil mi?

Bunu telafi etmeye kararlı bir şekilde ona bir kadeh şarap doldurdu ve karşısına oturdu. "Peki şimdi ne yapacağız?"

"Sanırım bir uzlaşmaya varabilirim."

Muhtemelen onun akıl sağlığını korumak ve Pestilence'ı uzak tutmak için zihinleri birbirine bağlandığı için sık sık aynı dalga boyunda çalışıyorlardı. Dalga boyunun dezavantajları vardı ama gerçekten de çoğu zaman senkronize olmalarını sağlıyordu ve şu anın da o zamanlardan biri olduğundan şüpheleniyordu.

"Dur tahmin edeyim," dedi. "Taşınacağız ama bu mülkü tatil ve kaçamaklar için mi tutacağız?"

Başını salladı. "Bunu daha önce düşünmediğime inanamıyorum."

Burayı satmaktan kesinlikle daha iyiydi ama başka bir fikri daha vardı. "Peki ya tam tersi? Dünyanın herhangi bir şehrinde bir yer satın alırız. Adını siz koyun. Orası bizim tatil yerimiz olur."

Onun eline uzanarak başını hafifçe salladı. "Bir değişikliğe hazırım Reseph. Büyük bir değişikliğe. Bir tatil evi satın almak bir değişiklik değil."

Değişim kötüydü. Bir uzlaşmaya varılsa bile bu fikir bile midesini bulandırıyordu. Yüzyıllardır bir mağarada yaşamasının bir nedeni vardı. Bildiklerine tutunmuştu.

"Neden değişiklik istiyorsun? Sıkıldın mı?"

"İnan bana," dedi alaycı bir tavırla, "senin yanında kimse sıkılamaz." Şarap kadehinin sapına boş boş vururken tırnakları kadehin üzerinde tıkırdadı. "Ondan değil. Sadece... Uzun zaman önce taşındığımda kanatlarımı açmıştım. Buraya döndüğümde kendimi ergen gibi, kapana kısılmış gibi hissediyorum. Birkaç saniye içinde istediğimiz yere gidebileceğimizi biliyorum ama sen haftalarca yokken ben burada sıkışıp kalıyorum."

"Kız kardeşimi ya da erkek kardeşlerimi arayabilirsin. Onlar seni istediğin yere götürür." Sözleri soluklaşırken bile, bu tartışmanın eski ve ezik olduğunu biliyordu ve Jillian'ın istediğı bu olsaydı, kardeşlerini her zaman araması gerekirdi.

"Bundan nefret ediyorum Reseph. Yaptığım işi bitirdiğimde beni eve götürmeleri için onlara güvenmek zorundayım. Bu onları rahatsız ediyor ve kendimi tasmalı gibi hissetmeme neden oluyor. Ama eğer bir şehirde yaşıyorsak, en yakın kafeye yürüyerek gidip pasta yiyebilirim. Ya da bir parkta koşuya çıkabilirim. Ya da arabayla veya toplu taşıma araçlarıyla istediğim yere gidebilirim. Burada yalnızım. Ve şimdi uçuş dersleri alıyorum, bir havaalanına yakın yaşamak istiyorum. DART için charter uçuşları yapmak istiyorum. Gezegenimiz için verilen mücadeleye katkıda bulunmak için bir şeyler yapmak istiyorum, anlıyor musunuz?"

Bunların hiçbirisi için tek bir argüman bile üretemedi, bu yüzden yenilgiyi kabul etti. Ne de olsa Jillian onun için çok şey feda etmişti ve belki onun da aynısını yapmasının zamanı gelmişti. Bu kulübeyi seviyordu ama onu daha çok seviyordu.

Keilani büyüklüğünde bir öfke nöbeti geçirmek yerine, Jillian'ın hatırı için mutfakta giydiğı büyük çocuk pantolonunu yukarı çekti ve yemeğın hazır olduğunu duyurdu.

\* \* \* \*

Jillian açlıktan ölmek üzereydi ama Reseph turtayı

hazırlarken midesi isyan etti. Onunla kavga etmekten nefret ediyordu ve Reseph özür dilemiş ve aralarındaki meseleyi konuşuyor olsalar da havada hâlâ büyük bir gerginlik vardı,

tuzlu tavuk ve tatlı vişnelerin ağız sulandıran aromalarıyla birlikte mutfakta dolaşiyor.

Çatalını sebze yüklü turtada sürükledi. "Reseph, taşınmak istediğimi söylediğimde neden bu kadar sinirlendin?"

Cevabını düşünürken sessizlik uzadı. "Limos bunun terk edilme sorunlarım olduğu için olduğunu düşünüyor. Muhtemelen haklı. Ama bence bundan daha fazlası var." Kasesine baktı, yanaklarında yumuşak pembe bir kızarıklık oluştu. Duyguları hakkında konuşan biri değildi - en azından açıkça değil. Çok şaka yapardı ama duygularını hiçbir zaman tamamen açığa vurmazdı. "Sanırım yeni bir şey istemenin her şeyin yeni olmasını istediğin anlamına gelmesinden korktum."

"Ne, yeni bir koca gibi mi?" Adamın güçlkle seçilebilen baş sallamasıyla kalbi kırıldı. Koşulsuz sevgide o kadar yeniydi ki, birlikte geçirdikleri yıllardan sonra bile hâlâ her şeyi kaybetmeyi bekliyordu. "Beni dinle Reseph. Bana güveniyor musun?"

Şaşkınlıkla başını kaldırdı. "Hayatımdaki herkesten daha fazla." "O zaman inan bana, kaybedeceğin tek şey Eğer tekrar Pestilence'a dönüşürsen." Durakladı ve gözlerini ona dikti. "Ya da beni aldatırsan."

Hangisinin daha kötü olacağından emin değildi. Pestilence dehşet vericiydi, kana susamışlığı ve zalimlik tutkusu akıl almaz boyutlardaydı. Ama Reseph'in insan ya da başka bir dişiyle birlikte olduğu düşüncesi onu Pestilence'ın asla ulaşamayacağı yerlerden yaralıyordu.

"Bu asla olmayacak," diye homurdandı ve ifadesindeki ani, sahiplenici yoğunluk, sözleri kadar bir vaatti. Kadın onun gözlerindeki dumanlı, yırtıcı parıltıyı fark etti ve artık yemekle ilgilenmediğini anladı. Verdiği sözleri yatak odasına taşımak ve onu bildiği en ilkel şekilde sahiplenmek istiyordu.

Bu düşünceyle teni ısındı ve elinden tutup onu hemen oraya sürüklemek istedi.

Ama önce havayı temizlemeleri gerekiyordu.

Çatalını tencere böreğiyle doldurdu. Bu konuşma ne olursa olsun yatak odasında bitecekti, bu yüzden şimdi yemek yemeliydi yoksa mutfağa geri dönmesi saatler sürebilirdi. "Bunu söylediğinde sana güvenmemi mi istiyorsun?"

Sesi hâlâ erotik bir niyetle gürlüyordu. "Elbette." "O zaman bu iyiliğe karşılık ver ve sana olan aşkımdan asla şüphe etme."

Ayrıca yemek yaparken giydiğiniz kıyafetler için de teşekkür ederim. "Çatalı dudaklarına götürerek durakladı. "Kıyafet giydin, değil mi?"

"Ölümsüz olabilirim," dedi eğlenerek, "ama vücudumun sıcağa iyi tepki vermeyen kısımları var."

Gülümseyerek bir ısırık aldı ve yemek mutluluğu içinde inledi. "Bu çok güzel."

"Mutfaktaki Melek tarafından, sizi bir kemik şeytanının derisinden yapılmış bir battaniye gibi rahatça saracağı garanti edilir."

Jillian kemik şeytanının ne olduğunu bilmiyordu ama ana fikri anlamıştı. "İşe yaradı. Şimdi tatlı için sabırsızlanıyorum."

Sarı kaşlarını salladı. "Ben de yapamam."

Tek tek kirazlı turtaların sadece ilk tatlı yemeği olması sürpriz değildi. İkinci yemeği yatakta servis etti. Çarşafıya sarılıp iyileşmeye çalışırken Reseph bir sürpriz daha yaptı: Kadının bahsettiği her şehirden broşürler.

Birlikte yeni bir yol çizecek ve yeni hayalleri paylaşacaklardı.

Ama her zaman Colorado'ya sahip olacaklardı.

\* \* \* \*

Reseph ve Jillian'ın kitabı [Rogue Rider](#), yazmayı en sevdiğim kitaplardan biriydi. Reseph, [Sin Undone](#) (Demonica serisinin 5. kitabı) ile başlayarak dört kitap boyunca kötü bir karakter olmuştu. Bu kitap için kesinlikle kurtarılamaz biriydi.

Lords of Deliverance serisinin ilk üç kitabı, bu da elimde bir meydan okuma olduğu anlamına geliyordu. Bu zorluğun üstesinden nasıl geldiğimi görmek istiyorsanız, [Ebedi Süvari](#)'den başlayarak Kurtuluşun Lordları serisinin tamamına göz atın!

# Konforlu Yemek



# Tavuklu Bisküvili Turta

1 piliç çevirme 4  
bardak bisküvi  
karışımı  
1 kutu kremalı kereviz  
çorbası 1 bardak Sprite  
1/2 su bardağı tavuk  
suyu 1 su bardağı ekşi  
krema  
1 (8,5 ons) kutu doğranmış patates  
8 yemek kaşığı (1 çubuk) tereyağı, eritilmiş  
1 (8,5 ons) kutu karışık bezelye ve havuç

Fırını önceden 375 dereceye ısıtın. Tavuğu parçalayın ve bir karıştırma kabına koyun. Kremalı kereviz çorbası, tavuk suyu, doğranmış patates, bezelye ve havuçları ekleyip iyice karıştırın. Yağlanmış büyük bir demir tavaya veya 9 x 13 inçlik bir fırın kabına dökün. Büyük bir kapta bisküvi karışımı, Sprite ve ekşi kremayı karıştırın. Bisküvi hamurunu kaşık kaşık (her biri 2-3 yemek kaşığı) tavuklu turtanın üzerine tüm hamur kullanılana ve turtanın tamamı kaplanana kadar bırakın. Bisküvilerin üzerine eritilmiş tereyağı sürün ve 20-25 dakika veya bisküviler altın sarısı olana kadar pişirin. Fırından çıkarın ve servis etmeden önce 5 dakika soğutun.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Vişneli El Böreği

3 su bardağı dondurulmuş  
vişne, çekirdekleri çıkarılmış  
2 yaprak milföy hamuru,  
çözölmüş 1/2 su bardağı  
şeker  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı mısır  
nişastası 1/4 su bardağı  
şeker  
1 limon, suyu sıkılmış

Fırını önceden 450 dereceye ısıtın. Küçük bir tencerede kısık ateşte vişneleri ve şekerini ekleyin. Şeker eriyene kadar yaklaşık 5 dakika karıştırın. Mısır nişastası ve limon suyunu ekleyin ve yaklaşık 3-5 dakika veya sos koyulaşana kadar karıştırmaya devam edin. Ateşten alın ve tamamen soğumaya bırakın. Her bir milföy hamurunu açın ve 3 çizgi boyunca kesin, ardından her bir yaprağı ikiye bölün, toplamda

12 kare. Her bir hamur karesinin ortasına 2-3 yemek kaşığı vişne dolgu koyun ve hamurun bir köşesini dolgunun üzerine katlayarak hamurun diğer köşesine ulaşın. Dikişleri bir çatalla kapatın ve parşömen kaplı bir kurabiye tepsisine yerleştirin. Turtanın ortasında küçük bir yarık açın. Kalan el turtaları ile tekrarlayın. Küçük bir kapta yumurtayı 2 yemek kaşığı su ile çırpın ve her bir turtanın üzerine sürün. Her bir turtaya şeker serpin. 12-15 dakika veya altın sarısı kahverengi olana kadar pişirin. Servis etmeden önce soğumaya bırakın.

## HIZLI İPUCU

İleride kullanmak için turtaları parşömen kaplı fırın tepsisine yerleştirin ve 30 dakika boyunca dondurun. Dondurucudan çıkarın ve tek tek plastik ambalaja sarın.

Dondurucuya geri koyun. Pişirmeye hazır olduğunuzda, dondurucudan çıkarın ve

par  men kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin. 450 derece fırında 15-18 dakika veya kızarana kadar pişirin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Taco Spagetti

1 (16 ons) kutu ince spagetti 1  
kutlu kremalı mantar orbası  
1 pound kıyma, pişirilmiş ve süzölmüş  
1 (32 ons) blok Velveeta peyniri, küp şeklinde kesilmiş  
1 paket taco baharatı  
2 su bardağı rendelenmiş  
keskin kaşar 1 kutu Ro-Tel

## Topping

8 ons ekşi krema  
Şekerlenmiş Jalapeno Dilimleri (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)

Fırını önceden 350 derecede ısıtın. Spagettiği paket talimatlarına göre pişirin. Büyük bir tavada kısık ateşte kıyma, taco baharatı ve ¼ bardak su ekleyin. Birleştirmek için karıştırın ve 2 dakika pişirin. Ro-Tel, kremalı mantar orbası ve Velveeta peynirini ekleyin. Peynir eriyip birleşene kadar karıştırın. Spagettiği karıştırın ve yağlanmış 9 x 13 inçlik bir güveç kabına yerleştirin. Üzerine edar peyniri ekleyin ve 10 dakika pişirin. Üzerine ekşi krema ve Şekerlenmiş Jalapeno Dilimleri ekleyin.

## Şekerlenmiş Jalapeno

Dilimleri 5 su bardağı

şeker  
1 ay kaşığı kereviz tohumu  
2 su bardağı elma sirkesi  
1 ay kaşığı kıyılmış  
sarımsak 1 çay kaşığı  
zerdeçal

30 jalapenos, dilimlenmiş

Orta ateşte büyük bir tencerede şeker ve sirkeyi kaynatın. şeker eriyince zerdeğalı, kereviz tohumunu ve sarımsağı sürekli karıştırarak ekleyin. Jalapenoları ekleyin ve 5 dakika boyunca karıştırmaya devam edin. Jalapenoları çıkarın ve 3 adet küçük boy mason kavanozuna yerleştirin. şurubu 5 dakika daha kaynatmaya devam edin. Ateşten alın ve her bir kavanozu kalan şurupla doldurun. Jalapenoların servise hazır hale gelmeden önce 2 hafta beklemesi gerekir. Buzdolabında 2 ay boyunca saklanabilirler.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Kızarmış Mac ve Peynir Lokmaları

1 yemek kaşığı tuz  
1 su bardağı süt  
1 (16 ons) kutu dirsek makarna  
2 su bardağı artı 1 su bardağı keskin  
çedar peyniri 8 yemek kaşığı (1 çubuk)  
tereyağı  
1 (8 ons) paket krem peynir  
2 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı sarımsak,  
kıyılmış 1 su bardağı  
krema  
1 çay kaşığı biber

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. 4 bardak tuzlu ( $\frac{1}{2}$  çorba kaşığı) suyu kaynatın. Makarnayı ekleyin ve 8-10 dakika veya makarna tamamen pişene kadar pişirin. Makarnayı süzün ve bir kenara koyun. Orta boy bir tencerede kısık ateşte tereyağını eritin ve bir meyane oluşana kadar unu yavaş yavaş çırpın. Ağır krema ve sütü ekleyin, koyulaşana kadar sürekli çırpın. 2 su bardağı çedar peyniri, krem peynir, sarımsak, kalan  $\frac{1}{2}$  çorba kaşığı tuz ve karabiberi karıştırın. Peynir sosu pürüzsüz hale geldiğinde pişmiş makarnayı karıştırın. 9 x 13 inç boyutlarında yağlanmış bir fırın kabına dökün ve üzerine kalan çedar peynirini ekleyin. 15 dakika pişirin ve servis edin.

Mac ve Peynir Isırıklarını Yapmak İçin

Artan Mac ve Peynir  
4 su bardağı panko ekmek  
kırıntısı 2 su bardağı çok  
amaçlı un

6 su bardağı sıvı  
yağ, kızartmak için  
4 yumurta

Artan Mac ve Peyniri bir gece buzdolabında bekletin. 1 inçlik kareler halinde kesin ve una bulayın. Bir kurabiye tepsisine yerleştirin ve 30 dakika buzdolabında bekletin. Yağı 350 derecede ısıtın. Orta boy bir kasede yumurtaları çırpın. Ayrı bir orta boy kasede panko ekmek kırıntılarını ekleyin. Kareleri buzdolabından çıkarın ve her birini önce yumurtaya sonra da panko galeta ununa bulayın. Her seferinde 4 kareyi yağa koyun ve 1-2 dakika veya altın sarısı kahverengi olana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerinde süzün.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Fransız Soğan Çorbası

3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kıyılmış  
sarımsak 6 tatlı soğan, ince  
dilimlenmiş  
1 çay kaşığı kurutulmuş kekik  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1/2 su bardağı sek  
beyaz şarap 1 çay  
kaşığı şeker  
1 çay kaşığı biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 Fransız bageti 8  
bardak et suyu  
6 ince dilim provolone peyniri

Bir Hollanda fırınında zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Soğanları ekleyin ve yağ ile kaplamak için fırlatın. Soğanları sık sık karıştırarak yumuşayana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Isıyı orta yüksekliğe çıkarın. Tereyağını ekleyin ve sık sık karıştırarak soğanlar kahverengileşmeye başlayana kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirin. Ardından şeker (karamelizasyona yardımcı olması için) ve tuz serpin ve soğanlar iyice kızarana kadar, yaklaşık 10 ila 15 dakika daha pişirmeye devam edin. Et suyunu, kıyılmış sarımsağı ve kekiği ekleyin. Kaynamaya bırakın, kapağını kapatın ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

Çorba kaynarken, bir fırın tepsisine parşömen kağıdı serin ve fırını önceden 450 dereceye ısıtın. Bageti 1 inçlik dilimler halinde kesin ve her iki tarafına da hafifçe zeytinyağı sürün. Fırına koyun ve hafifçe kızarana kadar yaklaşık 5 ila 7 dakika kızartın. Servis etmek için çorbayı fırına dayanıklı kaselere doldurun ve her bir çorba kasesi üzerine bir dilim kızarmış baget ve ardından bir dilim

provolone koyun.

Çorba kaselerini 1-2 dakika veya peynir eriyip kabarana kadar broyler altına yerleştirin. Eğer fırına dayanıklı kaseleriniz yoksa çorbadan çıkan buhar peyniri eritecektir. Hemen servis yapın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Yumuşak Kabuklu Yengeç BLT

1 su bardağı mayonez  
1 limon, suyu sıkılmış  
1/2 çay kaşığı kıyılmış  
sarımsak 2 su bardağı  
ayran  
4 yumuşak kabuklu yengeç,  
temizlenmiş ve durulanmış 2 su  
bardağı un  
1 yemek kaşığı Cajun baharatı  
2 su bardağı sıvı yağ, kızartmak için  
8 dilim ekmek,  
kızartılmış 4 tereyağlı  
marul yaprağı  
2 domates, dilimlenmiş  
8 kalın dilim pastırma, pişmiş

Küçük bir kaptaki mayonez, limon suyu ve sarımsağı karıştırın. Sandviçin yapımına kadar kenara koyun. Büyük bir kaseye ayranı ve yengeçleri ekleyin. Buzdolabında 30 dakika bekletin. Ayrı bir büyük kaptaki unu ve Cajun baharatını ekleyin. Her bir yengeci un karışımına bulayın. Büyük bir demir tavada veya ağır bir kızartma tavaasında yağı 350 derecede ısıtın. Her seferinde 2 yengeci yağa koyun ve her iki tarafını 3'er dakika kızartın. Kağıt havlu üzerinde süzün. Sandviçi hazırlamak için kızarmış ekmeğin her bir dilimine sarımsaklı mayonez sürün, bir yaprak marul, 2 dilim domates, 2 dilim domuz pastırması ve üzerine yumuşak kabuklu yengeç ekleyin. Üzerine 2. dilim ekmeği koyun ve servis edin. Kalan 3 sandviç ile tekrarlayın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Ares ve Cara

*Vegetables are food of the earth, but fruits taste of the heavens.*  
- Terri Guillemets

## ARES *and* CARA

Goat Cheese Truffles

Seven Layer Greek Goddess

Bacon Wrapped Stuffed Figs

Mini Chicken Gyros with Easy Tzatziki

Pot Stickers

Blueberry Lemon Angel Food Cake Trifle

Caramel Pretzel Bites



Ares panik içindeydi. Ve Mahşerin Dört Atlısı'ndan biri olarak savaş, ölüm ve delilikle dolu bir geçmişe sahip olduğu için paniğe kapılacak biri değildi.

Ama binlerce yıl sonra ilk kez yeni doğmuş bir bebeğe baba olmasına günler, hatta belki de saatler kalmıştı. Tek dileği evlat edindiği Ramreel oğlu Rath'ın yeni kardeşiyle tanışmak için burada olabilmesiydi. Ama Rath'ın sürüsü onu atalarının Sheoulic'teki evine hacca götürmüştü ve gelecek aya kadar dönmeyecekti.

Ağır hamile eşi Cara, ayak bileklerine kadar inen su rengi elbisesiyle göz kamaştırıcı görünüyordu; malikânelerinin bahçesinde paytak paytak yürüyor, Harrowgate'ten patikaya doğru yürürken konukları selamlıyordu. Cara'nın bebek partisi olmadığına ısrar ettiği kapalı/açık bir bebek partisi olan parti şu ana kadar kontrolden çıkmamıştı. Ama Wraith ve Limos margaritaları yeni hazırlamış ve fiçileri doldurmuşlardı, yani çılgınlığın başlaması uzun sürmeyecekti.

Bebek partisinin bebek partisi olmamasını anladığından emin değildi ama Cara ne istediye almıştı. Ve eğer her şey plana uygun giderse, önümüzdeki hafta Thanatos ve Limos'un çocuklarını dünyaya getiren aynı iblis doktor tarafından doğurtulacak olan bebeklerinin gelişini kutlamak için tüm arkadaşları ve aileleriyle birlikte bir parti vermek istemişti.

İblislerin düşman olduğu zamanları hatırlıyorum.

O kadar da uzun zaman önce değildi.

Hal, yetişkin bir geyik büyüklüğünde ve etrafındaki ışığı emecek kadar siyah, genç bir yetişkin cehennem köpeği, Cara'yı selamlamak için yanından koşarak geçti ve Ares özel adasının şeytani köpekler tarafından istila edilmesine alışkın olmasına rağmen, yine de bu şeyin onu devirmediğinden emin olmak için izledi. Devrilmedi, önünde durdu, kuyruğunu salladı, devasa ağzının kenarlarından salyalar damlıyordu.

Gölümsedi ve hayvanın ağzını okşadı, hayvan da kendi türünün kutsal bir şifacı olarak saygı duyduğu insan tarafından kabul edildiği için mutlu bir şekilde uzaklaştı.

Ayak seslerinin gürültüsü onu iki kardeşinin, Thanatos ve Reseph'in yaklaştığı konusunda uyardı.

Şakaklarındaki ince örgü dışında kumral saçları kısa kesilmiş olan Thanatos onu sırtından alkışladı. Bir iblis dövmecisi tarafından derisine yapılan üç boyutlu dövmelerden bazılarını gösteren siyah bir tişört ve hakiler giymiş olan Than, onu bir kefen gibi saran ölümcül aurayı hâlâ koruyordu.

"Ee, kardeşim," dedi. "Artık gün neredeyse geldiğine göre, ne umduğuna karar verdin mi? Erkek mi kız mı?"

Reseph homurdandı. "Sadece onun olmasını umuyor."

"Komik, pislik." Ares kardeşinin omzuna bir yumruk attı. Reseph'in Pestilence olarak kıyamete yol açan görevinin ardından Reseph'le olan ilişkisi gerilmişti ama son birkaç yılda araları tekrar şakalaşabilecekleri kadar ısınmıştı.

Reseph gülerek elindeki köpüklü biradan bir yudum aldı ve Ares bardağı görünce lanet okudu. Reseph ister yeraltı kraliyet ailesi için düzenlenen resmi bir balo olsun, ister sıradan bir plaj voleybolu maçı, her partiye bu lanet şeylerden bir çanta getirirdi. Bir country müzik şarkısı ve bir "partide" bira içmenin doğru yolu hakkında bir şeyler.

Ares, Reseph'in cahil parti şarkılarına ve tek kullanımlık içki takımlarına olan tutkusu için Pestilence'ı suçlayabilmeyi diledi ama Pestilence bile Reseph'ten daha zevkliydi.

"Oldukça eğleneliydi," dedi Than, kendi birasını dudaklarına götürürken. Kırmızı Solo Bardakta bira.

Ares bunu duymazdan geldi ve birasını işaret etti. "Gerçekten de içmek için bulabildiğin tek kap bu muydu?"

Than kuru bir sesle, "Üzgünüm, düşmanlarımdan kafataslarından birini yanımda getirmeyi unuttum," dedi.

"Ee? Soruya cevap verecek misin? Erkek mi kız mı?"

"Sen söyle. İkisinden de birer tane var."

Thanatos'un acımasız dudakları memnun bir gülümsemeyle yukarı kalktı. Karısı Regan birkaç ay önce oğullarına bir kız kardeş vermişti ve Ares kardeşini hiç bu kadar mutlu görmemişti. Atlılar olarak lanetlendikleri günden beri içlerinde en çok acı çekenin o olduğu düşünülürse, bunu yapmak zor olmazdı.

Than, "Her iki şekilde de yanlış yapamazsınız," dedi.

Muhtemelen hayır. Ama oğullarının anılarıyla sarmalanmış iyi ya da kötü o kadar çok anı vardı ki, küçük bir parçası bir kız olmasını umuyordu. Temiz bir sayfa. Yeni bir başlangıç. Ama bir oğlu olmasını da çok isterdi ve belki de şu anda sahip olduğu bilgi ve deneyimi ilk iki oğlunda yaptığı hataları yapmamak için kullanabilirdi.

Konuyu kendinden uzaklaştırmak isteyen Ares, Reseph'i işaret etti. "Peki ya sen? Sen ve Jillian çocuklar hakkında mı konuşuyorsunuz?"

"Oh, floof, hayır."

Limos, parlak mor güneş elbisesi rüzgârda dalgalanarak, parmak arası terlikleri taş patikayı tokatlayarak ilerledi. "Neden olmasın? Çocukları seviyorsun."

"Başkalarının çocuklarını seviyorum ve Jillian da benimle birlikte." Omuz silktili. "En azından şimdilik. Ölümsüz değiliz ve bir ya da iki yüzyıl bekleyemeyiz."

"Doğru," dedi Ares kabaca, başı hâlâ geçmişteydi. "Ama kötü şeyler bir anda olur."

"Zaman çabuk geçiyor kardeşim," dedi Thanatos Reseph'e. "Göz açıp kapayıncaya kadar bir çağ geçecek ve Şeytan hapisten kurtulacak."

"Oha." Limos kollarını açarak hepsinin ortasına doğru adım attı. "Bu bir parti. Bilirsiniz, hayatı kutlamak için. Karamsarlığı ve kasveti bırakın. Neden ne zaman bir araya gelsek böyle oluyor?"

"Benim adım Ölüm," dedi Than kayıtsızca. "Benimki de Savaş," diye hatırlattı Ares ona.

Reseph plastik floofing bardağını kaldırdı. "Pestilence."

"Peki, Famine," dedi Ares sert bir sesle, "sorunuz neydi?"

"Evet, evet." Kızlarını Ares'in savaş atı Battle ile tanıştırmakta olan Arik'e baktı. "En azından çocuğuna düzgün bir isim seçtiğini söyle bana. Normal bir şey."

Normalin tanımını yapmak zordu, özellikle de onlar için, ama onun ne demek istediğini biliyordu. Limos çoğu açıdan modern bir insan dünyasında yaşadıklarını, bu yüzden çocuklarının uyum sağlayabilmelerinin faydalı olacağını düşünüyordu. Thanatos ve Regan da aynı fikirdeydi ve çocuklarına Doom ve Gloom yerine Logan ve Amber isimlerini vermeyi tercih etmişlerdi. Limos, Cennet ve kraliyetle ilişkili bir Hawaii ismi olan Keilani'yi seçmişti ve bir Süvari'nin kızı ve Işıldayan bir meleğin torunu olarak bu isim uygundu.

"Kız ve erkek için iki isimden daha azına karar veremeyiz ve Cara inatçıdır. Bu çocuğa asla isim verilmeyebilir."

"Cara inatçı mı?" Limos etrafına bakındı. "O nerede bu arada?"

"Lilliana'ya yemek götürmekle ilgili bir şeyler söyledi."

Limos kaşlarını çatı. "Bu da neyin nesi? Lilliana'yı kilo alıyor gibi görüldüğünü söylediğim günden beri görmedim."

Thanatos birasını yudumlarken boğuldu. "Ne yaptın?"

"Sakin ol. Beni duymadı. Ben sadece Cara'ya Lil'in hamile olup olmadığını sordum. Lilliana'yı bir daha hiç görmedim. Şişman olduğunu düşündüğüm için kızdığını ve benden kaçmaya başladığını düşündüm." Menekşe rengi gözleri kocaman açılmıştı. "Bu yüzden saklanmaya başladı, değil mi? Hamile!"

Evet, nedeni buydu ama Ares bunu kendine saklayacağına söz vermişti ve saklayacaktı.

"Ben de onu görmedim," dedi Reseph ve Thanatos da aynı fikirdeydi.

"Çünkü Azrail'in bebeğini doğuracak," dedi Limos, menekşe rengi gözleri ıslı ıslı parlayarak.

Bir bulmacayı çözenin heyecanı. Skandal yaratabilecek bir bulmaca. "Ama bir dakika, neden kocasının yanında değil de burada saklanıyor?"

"Boş ver Limos," dedi Ares. "Spekülasyondan hayır gelmez."

"Evet, en son ne zaman bir şeyin gitmesine izin verdim?"

"Asla," diye mırıldandı. "Ama beni dinleyin. Hepiniz dinleyin. Bu "spekülasyonların" hiçbirisi bu adayı terk edemez ve Azagoth'un kulaklarına ulaşmasa iyi olur, yoksa hepimiz pişman oluruz."

Cara'ya göre, Lilliana kendisi doğum yapmadan önce ayrılacaktı ve açıkçası Ares bekleyemezdi. Azagoth karısının Ares ve Cara ile birlikte yaşamasından memnun olamazdı ve Azagoth'un soğuk öfkesinden hiçbir zaman hayır gelmedi.

"Azagoth'tan bahsetmişken," dedi Reseph, "Sheoul'un kapılarını yeniden açtığını duydum."

"Sayılır." Thanatos, Regan ve Idess'in dikkatli bakışları altında Mace ile sahilde oynayan Logan'a el salladı. Her zaman sadık olan Logan'ın evcil cehennem köpeği Cujo, kısa bir mesafe ötede bir Gargantua iblisin eklem kemiğini kemiriyordu. "Kapıları sadece griminionlara ve güvendiklerine açtı."

"Nereden biliyorsun?" Ares sordu. Lilliana bile bu sabaha kadar Azagoth'la bağlantı kuramamıştı.

"Dün Cujo'yu Inner Sanctum'dan içeri gönderdim."

Akıllıca. Ares bunu düşünmediğine inanamıyordu.

Sheoul-gra herkese kapalı olabilirdi, ancak Hades ile cehennem köpekleri kralı Cerberus arasındaki kadim bir anlaşma sayesinde cehennem köpekleri hâlâ ruhların tutulduğu İç Mabet'te cisimlenebiliyordu.

"Ve mesajınızı ilettiler mi?" Ares sordu.

Thanatos başını salladı. "Ama görünüşe göre buna ihtiyacı yokmuş. Azagoth bugün kapıları yeniden açmaya çoktan hazırlanmıştı. Nedenini bilmiyorum."

"Bu sabah kahvaltıda Lilliana bize Azagoth'un bir video gördüğünü ve onu kendisiyle iletişime geçmeye ikna ettiğini söyledi. Aradığında da

Diyarı ruhlara ve meleklerle tekrar açması için onu ikna etti."

"Nasıl?"

Ares'in bakışları Lilliana'nın süitinin balkonuna kaydı. Cara onu özleyecekti. "Ona eve gitmek istediğini söylemiş."

Limos sevinçle ellerini çırdı. "Çünkü o hamile."

Ares sadece başını salladı ve meze ve içki masalarının etrafında toplananları işaret etti. "Neden biz de partiye katılmıyoruz?" dedi, Limos'u konudan uzaklaştırmak için her fırsatı değerlendiriyordu.

Ancak Limos inatçıydı ve ilginç sırları saklayabildiği bilinmiyordu.

Lilliana eve gitse iyi olur.

Yakında.

\* \* \* \*

Cara yiyecek ve içecek dolu bir tepsiyi malikânenin kapalı kanadına taşıdı ve kapıyı arkasından kilitledi.

"Lilliana? Uyanık mısın?"

Lil, partiye katılanlarla dolu avluya bakan oturma odasından, "Ben buradayım," diye seslendi.

Cara içeri girdi ve Azagoth'un eşini pencerenin yanında bir kitapla kıvrılmış halde buldu. "Sana partiden biraz aperatif getirdim."

Lilliana'nın yüzü aydınlandı. "Çok düşüncelisin."

"Keşke bize katılmayı bir kez daha düşünsen." Cara sehpanın üzerine bir bardak ve bir sürahi bakire sangria koydu. "Burada kimse sırrını açığa vurmuyacak."

Lilliana elini şişmiş karnının üzerine koydu. "Bu riski göze alamam. Önce Azagoth'a söylemeden kimsenin hamile olduğumu bilmesine izin veremem. Bu ona haksızlık olur." Kaşlarını çattı. "Ve eğer bebeği başka birinden öğrenirse... eyvah."

Cara, arkadaşının durumunda olmadığı için şükrederek tepsiyi yere bıraktı. İkisi de hamileydi ve

Birbirlerine birkaç gün içinde gebe kalmışlardı, ancak bir melek olan Lilliana'nın gebelik süresi biraz daha uzundu. Kocası da Azrail'di, kötülük ve acımasızlıktaki derinliğiyle bilinen bir varlık. Cara onunla çiftleşmek istemezdi. Gerçi Mahşerin Dört Atlısı'ndan biriyle yaptığı kendi evliliği de Ares'i tanımayan insanlar tarafından muhtemelen aynı derecede dehşet verici olarak görülüyordu.

Ve hatta yapanlar bile oldu.

"Sana... zarar vermez, değil mi?" Cara bunu soran bir pislik gibi hissetti ama kapalı kapılar ardında neler olup bittiğini kimse bilemezdi ve arkadaşına karşı özellikle korumacı hissediyordu.

Lilliana başladı. "Hayır, tabii ki hayır. Asla. Ama elçiyi öldürmekle ünlüdür. Ve bana çok ama çok kızardı."

"Ama en başta neden gittiğini anlıyor, değil mi?" Cara tepsiden Suzanne'ın Karamelli Pretzel Lokmalarından birini aldı ve bir iniltiyi güçlükle bastırarak ağzına attı. Partide kalamamış olmasına rağmen bugün yemeklerin çoğunu Suzanne getirmişti.

Lilliana başını salladı. "Öyle. Ve öfkesini kontrol etmeyi öğrenmek için çok çalıştı." İncirde karar kılmadan önce Pastırmalı İncir Dolması ile Yabanmersinli Limonlu Melek Gıdalı Kek Trifle arasında bir süre oynadı. "Eve gitme vakti geldi."

Açık pencereden giren deniz meltemi, aşağıdaki partiden kahkahaları da beraberinde getiriyordu. "Seni zorlamak istemem ama kapılar tekrar açıldıysa neden gitmedin?"

"En azından bebeğinizin doğumunda burada olmak istedim," dedi Lilliana ve sanki sözleri bir işaretmiş gibi, donuk ama yoğun bir kramp Cara'nın karnını sardı ve bir merdiven gibi omurgasına tırmandı.

"Uh-oh."

Lilliana önemsiz şeye uzanırken donakaldı. "Ne oldu?"

Bebek tekmeledi ve Cara onun da krampı hissedip hissetmediğini merak etti. "Reseph ve Wraith'in birkaç dakika sonra başlayacak plaj voleybolu maçını izlemeyi planlıyordum, sonra da hediyeleri açar ve pasta ikram ederiz diye düşünmüştüm... ama sanırım zaman çizelgesini değiştirmem gerekebilir." Kasılma olduğuna emin olduğu bir sesle tısladı. "Shade'e doğumu başlattırdım sayılır."

Lilliana irkilerek doğruldu, önemsemeyi unutmuştu. "Ne yaptın?"

"Bunun bir baby shower olmasını istedim. Hayatımızın en önemli gününde tüm ailemin yanımızda olmasını istedim. Ayrıca, Sem kardeşler gibi arkadaşlara sahip olmanın getirdiği avantajları neden kullanmayalım?" Cara sırtına masaj yapmak için arkasına uzandı, ama ağrı neredeyse geldiği kadar çabuk geçti, bu da cehennem köpeği ırkıyla bağlanmış olmanın bir avantajıydı. Onun acısı onların acısıydı ve onlar sayesinde doğaüstü bir hızla iyileşiyordu. "Merak etmeyin. Birkaç hafta önce Eidolon'dan izin aldım. Tamamen güvenli olacağını söyledi."

"Peki Ares bu konuda ne dedi?"

Cara güldü. Ares modern hayata uyum sağlamıştı - çoğunlukla

-Ancak yeni olan her şeye karşı ilk içgüdüsel tepkisi, ilkel köklerine geri dönmek olmuştur.

"Doğal doğum olayını yapmamız gerektiğini düşündü. Buna inanabiliyor musunuz? Yani, bunların hiçbirisi doğal değil." Gözlerini devirdi. "Antik savaşçı, ben erkeğim, sen kadınsın havalarına girdi."

"Seni duyuyorum." Lilliana bilmiş bir kahkaha attı. Azagoth Ares'ten bile daha yaşlıydı. "Peki sen ne dedin?"

"Bu benim bedenim, benim kurallarım." Sırıttı ve ağzına bir Keçi Peynirli Truffle attı.

"Ve..." Lilliana sordu.

"Ben de ona bundan hoşlanmadıysa kıcımlı ısırabileceğini söyledim."

Lilliana'nın narin kaşlarından biri merakla kalktı. "Peki o ne yaptı?"

Cara onun öfkesini, yüzünün bir Sora iblisin poposu kadar kızarmış halini hatırlayınca gülümsedi. Üzerine bir tank gibi geldiğinde ne yapacağını bilmiyordu ama her şeye hazır bir şekilde yerinde durmuştu.

"Kıçımı ısırdı, seks yaptık ve bu konuyu bir daha hiç açmadı." Ares'in onunla savaşıma şeklini her zaman sevmişti. Genellikle yatakta biterdi. İçine bir kramp daha girdi ve sert bir nefes çekti. "Belki de gidip Eidolon'u bulmalıyım." Yumuşakça küfretti. "Biraz kızmış olabilir."

Cara'nın yapabileceğinden çok daha yumuşak bir şekilde ayağa kalkan Lilliana, yardım teklif etmek için elini uzattı. "Bunu onunla hallettiğini sanıyordum."

"Ben yaptım." Lilliana'nın onu ayağa kaldırmasına izin verdi. "Sorun olmadığını ama Shade bunu yapar yapmaz ona söylemem gerektiğini söyledi. Shade işini yaptıktan sonra onu bulmayı unuttum."

Shade onu doğumun hızlı ilerleyebileceği konusunda uyarmıştı ama hemen gerçekleşebileceğini kastettiğini düşünmemişti.

Ani, çığlık gibi bir ağrı karnını sıktı ve omurgasına vurdu. "Gitsem iyi olacak." Lilliana'ya sarıldı, ikisi de iki hamile karınla sarılmanın fiziksel garipliği karşısında kıkırdadı.

"Tebrikler," diye mırıldandı Lilliana. "Seni ve ufaklığı yakında göreceğim."

Cara'nın bacakları arasındaki sıvı akışı herhangi bir gösterge ise, belki de beklenenden daha erken.

Sonunda zamanı gelmişti.

\* \* \* \*

Cara acı dolu bir nefes çekerken Ares'in kalbi boğazında düğümlendi. Doğumu planlamışlar ve misafir odalarından birini doğum odasına dönüştürmüşlerdi ama Ares buranın bu kadar erken kullanılacağını düşünmemişti.

Belli ki Cara'nın farklı planları vardı ve hiçbir kış ısırığı bunu değiştiremezdi.

"İt, Cara," dedi Eidolon. "Bu sonuncusu olmalı. Bunu değerlendirin."

"Eidolon'un baldızı ve doktor arkadaşı Gem, eşi Kynan'la birlikte tam Cara doğuma girerken gelmiş ve yardım etmeye gönüllü olmuştu,

Elini parmakları bembeyaz olacak kadar sıkıca kavrayan Cara bir çığlık attı. Oğullarının doğumunda orada bulunmamıştı ve şimdi hem kaçırdığını hem de şanslı olduğunu fark etti. Eşini acı çekerken görmek, kendi üzerine alabilmeyi dilediği bir işkenceydi.

Bir sonsuzluk sonra, Cara çığlık atmayı bıraktı ve yastığın üzerinde geriye doğru yığıldı. İki kalp atışı geçti ve sonra bir bebeğin güçlü çığlığı duyuldu.

Gem kordonu sıkıştırırken Eidolon, "Tebrikler," dedi. "Küçük midilliniz bir kısrak oldu."

"Bir kız!" Ares bağırdı, neşeli haykırışı duvarlardaki sanat eserlerini titretti. "Bir kızım oldu!"

Açık pencerelerden, aşağıdaki partiden tezahüratlar ve tebrik çığlıkları yükseldi. Yatak odasının kapısının dışında kardeşleri ve arkadaşları kutlama çığlıkları atıyordu.

Gem ağlayan bebeği sıcak bir havluya sardı ve Cara'nın kollarına bıraktı.

"O çok güzel." Parmağını kızın narin yanağında gezdirirken titredi. Binlerce yıl ölüme tanıklık ettikten ve onunla uğraştıktan sonra nihayet yaşamın bir parçası olmuştu. "Ama hâlâ ona bir isim bulamadık."

Bebeğin ağlamaları sessizleşti, yumuşak, memnun miyavlamalara dönüştü, ama dışarıda, yüz cehennem köpeğinin, belki daha fazlasının ulumaları, unutulmaz şarkılarıyla tüm adayı titreştirdi.

Kapı patlayarak açıldı ve oda kardeşleri ve eşleriyle doldu. Reaver ve Harvester aşağıda Sems ve diğer arkadaşlarıyla birlikte kalmıştı ama yakında kalkacaklardı.

Thanatos ve Reseph'in elinde hâlâ o lanet plastik bardaklar vardı. "Bunu duyuyor musun?" Reseph başını pencereden dışarı uzattı. "Ne diyorlar?"

Gözleri hem yorgunluktan hem de şaşkınlıktan kocaman açılmış olan Cara başını bebekten kaldırıp gülümsedi. "Aleka," diye mırıldandı. "Ona böyle sesleniyorlar."

"Aleka." Ares'in dilinde çıkardığı ses hoşuna gitmişti. "Eski bir Yunan ismi. Koruyucu anlamına geliyor. İnsanlığın savunucusu." Kızının büyüyünce bunların her ikisine de sahip olacağını hayal edebiliyordu. "Bu bir savaşçı ismi."

Cara'nın bakışları onunkilerle buluştu ve ikisi de anladı. "Bence kulağa mükemmel geliyor," dedi.

Mükemmeldi. Bu günle ilgili her şey mükemmeldi.

"Aleka'ya," diye seslendi Thanatos, ama herkes Ares kutlama için içkilerini kaldırırken düşüncelerini gözden geçirdi. O pofuduk kırmızı bardaklar dışında her şey mükemmeldi.

\* \* \* \*

Eidolon'un onayıyla ve doğumdan sonraki bir saat içinde Cara duş almış, giyinmiş ve kızıyla birlikte partiye katılmıştı. Yorgun bile değildi. Var olan her cehennem köpeğiyle paylaştığı doğaüstü bağlantı, hızla iyileşmesini ve enerji yenilemesini sağlıyordu ama yine de kendini bu kadar iyi hissetmesine şaşırmıştı.

Herkesle tekrar bir araya gelmeden önce Aleka'yı Cara'nın kişisel cehennem köpeği koruyucusu Hal ile tanıştırmaya götürmüştü. Hal bebeği koklamış ve nazikçe dürterek hoş geldin demiş, sonra da Aleka'nın kokusunu sürünün geri kalanına iletmek üzere puf diye uzaklaşmıştı. Yakında tüm cehennem köpekleri onu korunması gereken ve asla zarar görmeyecek biri olarak tanıyabilecekti.

Daha sonra, Aleka'yla tanıştırmak ve veda etmek için Lilliana'ya gitmişti. Lilliana'nın Azagoth'la olan evliliğinin şartlarına göre, çok özel durumlar dışında Sheoul-gra'dan ayrılmaması gerekiyordu. Reaver bu sefer bunun olmasını sağlamıştı, ama sanki

Lilliana istediği gibi gelip gidebilirdi. Ancak Şimdi ve gelecek yzyıllarda mevcut olan teknoloji aracılığıyla iletişim halinde kalmayı planlıyorlardı.

Ve eğer herhangi bir nedenle Ares'in Azrail'le konuşması gerekirse, Cara bu fırsatı Lilliana'yı ziyaret etmek için kullanabilirdi.

Cara, Ares'in gelecekte Azagoth'la çok daha sık konuŐması gerekeceđini dűŐndű.

Őimdi, Reaver Lilliana'ya Azagoth'un açtığı tek kapıya kadar eşlik ederek gitmiŐken, Cara'nın etrafı arkadaşları, ailesi ve açtığı hediyelerin ambalaj kâğıtları, kutuları ve poŐetleriyle doluydu. Pasta kesilmiş, açık bűfe hazırlanmış ve çocuklar dıŐarıda bir sűrű cehennem kűpeđi bakıcıyla oynarken, içeride alkol serbestçe akıyordu.

"Aleka Thanatos'un beŐiđini seviyor gibi gűrűnűyor." Ares, Cara'nın  nűne bir tabak yemek koydu ve uyuyan kızlarına hayranlıkla bakmak için eđildi.

"Bunu oymak için ne kadar zaman harcadığına inanamıyorum." Parmağını sűslű bir őekilde detaylandırılmış bir parmaklıkta gezdirdi ve her yűzeye en ince ayrıntısına kadar kazınmış savaŐ ve cehennem kűpeđi avı sahnelerine hayran kaldı. Tam olarak ördek ve tavŐanlarla gidebileceği bir yer değildi ama bebeğine hediye olarak iblis kanıyla sertleŐtirilmiş bir hançer verildiği bir gerçeklikte yaŐıyordu. Yani bűyle bir őey vardı. "Bu inanılmaz." Odanın içinde hediye yığınınına baktı. "Her őey inanılmaz. Etrafımız inanılmaz insanlarla çevrili."

Ares doğruldu. "Yaptık, değil mi?" Parlak kırmızı bir fiyonkla sarılmış iki ayak boyundaki kil kavanozu işaret etti. "Demek istediğim, herkesin akrabaları onlara hediye olarak kaynağı bilinmeyen penisler vermez."

Gűldű. "Onlar cehennem kűpekleri için ve Harvester ile baban Aleka'ya eşsiz bir hediye verdiler." Cennette altın koyun yapađısıyla yapılan battaniyenin, huysuz bir bebeđi sakinleŐtirip rahatlatacađı garantiydi ve bu yűzden

Şimdiye kadar, Aleka'nın kundakta huzur içinde uyuduğu garanti tutmuştu.

"Gerçekten paha biçilemez." Onun yanına uzandı. "Ve sen de öylesin." Küçük bir ayağını tekmelerken bakışları tekrar Aleka'ya kaydı. "Ve o da öyle."

Cara yemek tabağını kucağına çekti. Bugün fazla yemek yiyecek zamanı olmamıştı ve şimdi ortalık sakinleştiğine göre açlıktan ölmek üzereydi. Ama bir patates kızartmasına uzandığında Ares'in uzaklara dalan bakışlarını fark etti.

"Hey, her şey yolunda mı?"

Ne hakkında konuştuğunu sormasına bile gerek yoktu. "Evet," dedi ve ona güven verici bir gülümseme verdi. "Oğullarımı seviyordum ve ölümlerinden duyduğum suçluluk asla azalmayacak, ama şimdi kız kardeşlerine iyi bir baba olarak onları onurlandırabilirim."

"Harika bir baba olacaksın." Beşiği yavaş ve kolay bir ritimle sallamak için ayağını kullandı. "Ergenlik çağında seni delirtecek olsa bile."

Ares daha önce hiç duymadığı bir ses çıkardı. Şüpheli bir şekilde paniğe benzeyen bir ses. "Genç mi?"

"Bebekler büyüüp genç olurlar," dedi alaycı bir sesle. "Yaklaşık on üç yıl sürer." Gelecekte o noktadaki yaşamı hayal etti ve sırıttı. "On üç yıl sonraki aile buluşmalarımızı hayal edin. Şimdi çılgınca olduklarını düşünüyoruz. Çocuklar sorun çıkaracak kadar büyüyene kadar bekleyin."

Yüzünün rengi soldu. "Sem oğlanları," diye hırladı. "Yemin ederim, eğer onlardan biri kızıma bakarsa..."

Uzandı ve onun elini okşadı. "Tatlım, herkes ona bakacak." Cara beşikteki göz kamaştırıcı küçük hazineye baktı. "Harika olacak."

Arkadaşları ve ailesi ellerinde yemek tabaklarıyla yeniden gelmeye başladı ve Cara kendini, dünyası haline gelen insanlarla çevrelenmeye bıraktı.

İstemeyerek girdiği bir dünyaydı ama şimdi başka türlüünü hayal edemiyordu.

\* \* \* \*

Ares'in hikayesi Demonica serisinin 5. kitabı olan [Sin Undone](#)'da başladı, ancak Lords of Deliverance serisinin 1. kitabı olan [Eternal Rider](#)'da kendi başına bir hayatla başladı. Kıyamet efsanelerinin nasıl ortaya çıktığını görün! Ve Lilliana için işlerin nasıl sonuçlandığını merak ediyorsanız, 04/09/19'da satışa sunulan Cipher'ı almayı unutmayın.

# Kutlama Yiyecekleri ve Atıştırma Alışkanlıkları



# Keçi Peynirli Truffles

1 su bardağı pikan  
cevizi, püre haline  
getirilmiş 1 su bardağı  
kurutulmuş kızılcık  
1 su bardağı taze maydanoz, doğranmış  
1 su bardağı rendelenmiş  
Parmesan peyniri 10 ons keçi  
peyniri  
4 ons krem peynir 2  
yemek kaşığı bal

Cevizleri, kurutulmuş kızılcıkları, taze maydanozu ve Parmesan peynirini 4 ayrı tabağa yerleştirin. Büyük bir kapta, el mikseri kullanarak keçi peyniri, krem peynir ve balı çırpın. Bir kurabiye kepçesi veya kavun ezici kullanarak 12-15 yuvarlak peynir alın, top haline getirin, ardından istediğiniz malzemeye (ceviz, kurutulmuş kızılcık, taze maydanoz veya Parmesan peyniri) bulayın. Parşömen kaplı bir kurabiye tepsisine yerleştirin ve servis etmeden önce 1 saat buzdolabında bekletin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

## Yedi Katlı Yunan Tanrıçası

1 (8 ons) kap kavrulmuş sarımsaklı humus 1  
fincan ekşi krema  
1 su bardağı taze ıspanak  
4 Roma domatesi,  
doğranmış 1 salatalık,  
doğranmış  
1/2 su bardağı doğranmış kırmızı soğan  
1/2 fincan ufalanmış beyaz peynir  
1/2 su bardağı Kalamata zeytin, doğranmış

Humusu 9 inçlik bir turta veya servis tabağının tabanına eşit olarak yayın. Humusun üzerine ekşi kremayı sürün. Üzerine ıspanak, ardından domates, salatalık, soğan, beyaz peynir ve doğranmış Kalamata zeytinlerini ekleyin. Pita cipsi ile servis edin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Pastırma Sarılı İncir Dolması

4 ons keçi peyniri 1/4  
çay kaşığı tuz  
1/4 çay kaşığı biber  
24 taze incir  
12 dilim domuz pastırması, ikiye bölünmüş

Fırını önceden 425 dereceye ısıtın. Küçük bir kapta keçi peyniri, tuz ve karabiberi karıştırın. Her inciri ortasından 3/4 oranında uzunlamasına dilimleyin. Yaklaşık bir çay kaşığı keçi peyniri ile doldurun ve pastırma ile sarın. Bir kürdanla sabitleyin ve parşömen kaplı bir kurabiye tepsisine yerleştirin. 15-20 dakika veya pastırma gevrekleşene kadar pişirin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Kolay Cacık ile Mini Tavuk Döner

1 su bardağı sade süzme yoğurt  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 limon, suyu sıkılmış  
8 un tortillası (yumuşak taco boyutunda) 1 çay kaşığı tuz  
4 Roma domatesi,  
dilimlenmiş 1 çay kaşığı  
biber  
1/2 kırmızı soğan, ince dilimlenmiş  
1 çay kaşığı kurutulmuş kekik Cacık sosu (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)  
2 kemiksiz, derisiz tavuk göğsü

Büyük bir kapta yoğurt, limon suyu, tuz, karabiber ve kekiği karıştırın. Tavuğu ekleyin, üzerini kapatın ve 24 saat buzdolabında bekletin. Orta ateşte büyük bir yapışmaz tavaya yağı ekleyin, tavuğu marine sosundan çıkarın ve tavaya yerleştirin. Her iki tarafını 5-7 dakika veya iç sıcaklığı 165 derece olana kadar pişirin. Ateşten alın ve 1/2 inçlik şeritler halinde kesin. Bir un tortillasına 2-3 şerit yerleştirin. Üzerine domates, soğan ve Easy Tzatziki ekleyin.

## Kolay Tzatziki

1 salatalık, soyulmuş  
1 yemek kaşığı taze dereotu,  
kıyılmış 1 su bardağı sade  
süzme yoğurt  
1/4 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı kıyılmış  
sarımsak 1/4 çay kaşığı  
biber  
1 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi

Salatalığı uzunlamasına ikiye bölün. Çekirdeklerini kazıyın ve salatalığı rendeleyin. Rendelenmiş salatalığı peynir bezine koyun ve tüm fazla sıvıyı sıkın. Orta boy bir kaseye salatalığı ve kalan malzemeleri ekleyin. İyice karıştırın, üzerini kapatın ve 24 saat buzdolabında bekletin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Pot Stickers

1 pound kıyılmış domuz eti  
2 su bardağı ince doğranmış  
lahana 1/2 su bardağı  
doğranmış yeşil soğan 2 1/2  
su bardağı un  
1 yemek kaşığı kıyılmış  
sarımsak 1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı öğütülmüş  
zencefil 1 su bardağı  
kaynar su  
3 yemek kaşığı soya  
sosu 2 yemek kaşığı sıvı  
yağ  
1 çay kaşığı susam yağı

Büyük bir kapta domuz eti, yeşil soğan, sarımsak, zencefil, soya sosu, susam yağı ve lahanayı ekleyin. Birlikte karıştırın, üzerini kapatın ve 1 saat buzdolabında bekletin. Un ve tuzu bir karıştırma kabına koyun. Kaynar suyu yavaşça dökün. Karışım hamur haline gelene kadar bir kaşıkla karıştırın. Ellerinizi unlayın ve hamuru bir çalışma yüzeyine aktarın. Hamuru pürüzsüz ve elastik hale gelene kadar yoğurun. Hamur topunu plastiğe sarın ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. İlk parçayı çalışırken 3 parçayı bir bulaşık bezi ile örtün. Hamuru yaklaşık 3/4 inç kalınlığında veya başparmak büyüklüğünde küçük bir kütük haline getirin.

Her bir kütüğü 6 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı hafifçe unlanmış bir yüzey üzerinde 3 1/2 inçlik ince bir daire şeklinde yuvarlayarak tencere çıkartması sargılarını oluşturun. Kalan hamur parçaları ile tekrarlayın. Bir sargının kenarlarını ıslak bir parmakla hafifçe nemlendirin. Kıyılmış domuz eti karışımından küçük bir kepçeyi sargının ortasına yerleştirin. 2 kenarı yukarı katlayın ve ortada birleştirin.

Kalan kenarları sıkıştırarak bir taraf boyunca "pileler" oluşturun. Tencere etiketini çalışma masasına vurun

yüzeyini hafifçe düzleştirin; tepside dik durması için hafif bir kavis oluşturun. Kalan hamur ve dolgu ile tekrarlayın. Yağı tavada orta-yüksek ateşte ısıtın. Yaklaşık 6 veya 7 çıkartmayı düz tarafı aşağı gelecek şekilde kızgın yağa yerleştirin. Altları altın sarısı oluncaya kadar yaklaşık 2 dakika pişirin. Üzerine  $\frac{1}{4}$  su bardağı su dökün ve tavayı hızlıca kapatın, ardından 3 dakika buharda pişirin. Kapağı açın ve ısıyı orta seviyeye düşürün. Su buharlaşana ve dipleri kızarıp kırılaşana kadar, 1-2 dakika pişirmeye devam edin. Sıcak bir servis tabağına aktarın. Kalan tencere çıkartmaları ile tekrarlayın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# **Yabanmersinli Limonlu Melek Gıdalı Kek Trifle**

- 1 (6 ons) kutu dondurulmuş limonata konsantresi
- 2 (8 ons) kap dondurulmuş krem şanti, çözülmüş 1 (14 ons) kutu tatlandırılmış yoğunlaştırılmış süt
- 1 hazırlanmış melek keki, küp şeklinde kesilmiş
- 2 pint taze yaban mersini

Büyük bir kapta, el mikseri kullanarak limonata konsantresini, 1 kap çırpılmış tepeyi ve şekerli yoğunlaştırılmış sütü karıştırın. Bir trifle kasesinde 1/3 melek maması keki küpleri, 1/3 limon dolgusu ve 1/3 yaban mersini katlayın. İki kez daha tekrarlayın ve üzerine 1 kap çırpılmış sos ve ilave yaban mersini ekleyin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Karamelli Pretzel Isırıkları

1 kutu brownie karışımı  
2 yumurta  
1/2 fincan sütlü çikolata parçaları  
Krem Peynirli Buzlanma (Tarif için [buraya](#)  
tıklayın.) 1/2 su bardağı ezilmiş kraker  
Garnitür için krakerler  
1/4 su bardağı su  
Karamel Sos (Tarif için [buraya](#) tıklayın.)  
2/3 su bardağı sıvı yağ

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. 24 mini muffin kalıbını astarlarla kaplayın. Büyük bir kapta brownie karışımını, çikolata parçalarını, ezilmiş krakerleri, suyu, yağı ve yumurtaları karıştırın. Muffin kalıplarını hamurla doldurun ve 12-15 dakika veya bir browninin ortasına yerleştirilen kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Fırından çıkarın ve tamamen soğutun. Yıldız uçlu bir sıkma torbası kullanarak Krem Peynirli Buzlanma üzerine sıkın. Bir çubuk kraker ekleyin ve Karamel Sos ile süsleyin.

## Karamel Sos

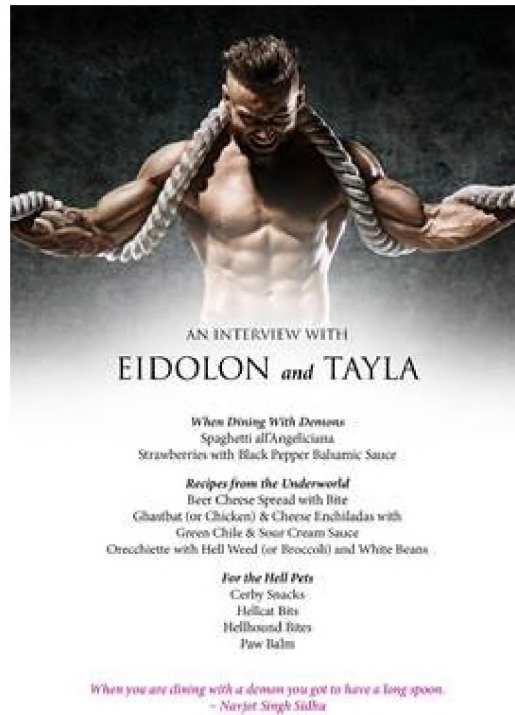
1 su bardağı koyu  
kahverengi şeker 1/8 çay  
kaşığı tuz  
1/2 su bardağı krema  
1 çay kaşığı vanilya özütü  
4 yemek kaşığı tereyağı

Küçük bir tencerede kısık ateşte tüm malzemeleri karıştırın ve 8-10 dakika pişirirken karıştırmaya devam edin.

dakika. Çıkarın gelen ısı ve izin ver için havalı servis yapmadan önce.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Eidolon ve Tayla



## Eidolon ve Tayla ile Söyleşi

Eidolon ve Tayla akşam yemeği için evime geldiklerinde Wisconsin'in batısında hava dondurucu soğuktu. Kocam ve oğlum sinemadalar ve uygun bir şekilde Duvel (Hollanda/Belçika lehçesinde "şeytan") ve Hexe (Almanca'da "cadı") olarak adlandırılan cehennem köpekleri akşam için arka bahçedeler. Sadece kedi Vegas (biliyorum, değil mi? Temaya hiç uymuyor, ama bu isimle geldi) evin içinde koşturup duruyor. Yatak odasına gidip yastığımın her tarafına beyaz tüylerini bulaştırmadan önce yeni gelenlere sıkılmış bir bakış atıyor. Vegas'ta yetişen şey Vegas'ta kalmaz.

Misafirlerimi içeri davet ediyorum. Tayla bordo saçlarını dağınık ama şık bir şekilde tepesinde toplamış, harika görünüyor; Eidolon ise siyah pantolonu ve sağ kolundaki dermoire'ı gizleyen kömür rengi kazağıyla her zamanki gibi çok seksi. Görünen tek glif elindekiler ve boğazındaki eş çemberi. Tayla'nın kolunda da aynı işaretler var, bağlandıklarında oraya aktarılmışlar ama onunki de uzun kollu hardal rengi bluzuyla örtülmüş. Siyah taytının üzerine giydiği diz üstü çizmelerini çok beğendiğimi ve üç santimlik topuklarla buzda yürüyebildiği için onu biraz kıskandığımı söylüyorum.

Köpekler arka kapıda çıldırıyor ama bir süre daha orada kalmaları gerekecek.

"Merak etmeyin," diyorum. "Sakinleşeceklerdir. Onlara bir Cerby atıştırmağı ver, seni sonsuza dek sevecekler."

Eidolon kara bir kaşını kaldırıyor. "Cerby atıştırmağı mı?"

"Scooby atıştırmağıları gibiler." Paltolarını dolaba asıyorum. Eidolon'un ceketinin yeni deri kokusu, Tayla'nın sürekli bahsettiği doğal, toprak kokusunu bastırmıyor. Yine de haklı... Biri bu kokuyu şişelemeli. "Cehennem köpeği versiyonu hariç."

"Ah, Cerby, Cerberus için. Zekice."

Evet, o benim. O kadar zekiyim ki uygun bir yanıt bile bulamıyorum. Ama kurgusal karakterlerin canlanıp akşam yemeğinde sizinle takılması her gün olan bir şey değil, biliyor musunuz? Ve dürüst olmak gerekirse, onlara biraz hayranım. Eidolon, iblisler, vampirler ve kurtadamların çalıştığı kötü şöhretli bir yeraltı hastanesini yöneten bir doktor ve Tayla da yarı iblis olmasına rağmen sayısız hayat kurtarmış saygın bir iblis avcısı.

Onlara içki ve aperatif ikram ediyorum ve ardından sohbet etmek üzere oturma odasına yerleşiyoruz. Aşağıda gecenin resmi transkripti yer almaktadır.\*\*

L: Tayla, merak ediyorum. Sen ve Eidolon çiftleşip bir oğlunuz olduğundan beri hayatınız nasıl değişti?

Şarabından bir yudum alır. (Adı Yaramaz Kız, muhteşem ve uygun.)

Uyu! Lanet olsun, hiç uyuyamıyorum. Şeytani yanımın buna ihtiyacı olmaması çok iyi bir şey.

Eminim hepimiz Soulshredder'ların uyumadığını biliyoruzdur. Her yirmi yılda bir bir yıl boyunca kış uykusuna yatarlar. Tayla bir melez olarak kış uykusuna yatmıyor ama Eidolon iblis DNA'sını insan DNA'sıyla birleştirdiğinden beri uyku ihtiyacı büyük ölçüde azaldı.

L: Ne? tutar sen En yoğun? İş mi? Annelik mi? Belki... Eidolon?

Tayla, Eidolon'a gizli bir gülümseme veriyor ve onun ağzı kibirli bir sırıtışla seğiriyor. Onu meşgul ettiği çok açık ve bu yüzden uykularının kaçması hiç de umurunda değil.

T: Yukarıdakilerin hepsi. Yine de şikayetçi değilim. Hayatımı seviyorum. Bu çılgınca, çünkü kendimi otuz yaşına kadar bile göremezdim. Şimdi birkaç yüzyıl daha yaşayabilirim ve ben bir anneyim.

Küçük Sabre nasıl?

Artık o kadar da küçük değil. Artık ilkokula gidiyor.

\*Gururla sırıtıyor. Sınıfının en iyisi.

L: Farklı bir şey beklemezdim.

T: Büyüyünce doktor olmak istediğini söylüyor. Ama geçen ay otobüs şoförü olmak istiyordu, yani asla bilemezsin.

Şaka yapmıyorum. On iki yaşına kadar veteriner, astronot, paleontolog ve Battlestar Galactica pilotu olmak istiyordum.

L: Oğlum küçükken asker olmak isterdi. Ya da seslendirme sanatçısı. Ya da bir video oyunu testçisi.

T: Peki sonunda ne yaptı?

L: Yazılım mühendisliği diploması var, bu yüzden eninde sonunda video oyunu işine girebilir. Şu anda bir bilişim şirketinde çalışıyor.

Stryke'ı kanatları altına almalı gibi görünüyor. Yeğenim tamamen bilgisayar ve teknolojiyle ilgili.

Fırının saati çalışıyor ve sarımsaklı ekmeğin hazır olduğunu söylüyor, biz de masaya geçiyoruz ve yemeği servis ediyorum. Spaghetti all'angelicina'yı hazırlarken, burada bulunma sebeplerini anlatmaya başlıyoruz.

L: Okuyucu sorularına hazır mısınız?

Tayla'nın ağzı dolu, o yüzden başını sallıyor.

L: Tamam, ilki Eidolon için. Michelle D. Wraith'in telefon numarasını paylaşabilir misiniz diye soruyor.

Eidolon bir kahkaha atıyor.

E: Çiftleşmemiş olsaydı numarasını Craig'in Listesi'ne koyardım. Ama Serena kıcıma tekmeyi basardı. Ve muhtemelen onu arayan herkesi avlayıp yerdi.

Anlaşılır bir şekilde. Üzgünüm Michelle, denedim.

L: Tamam, sıradaki soru, benzer bir konu. Muhteşem asistanım Judie, Tayla'ya Wraith'in kayınbiraderi olmasının nasıl bir şey olduğunu sormak istiyor.

Tayla tereddüt etmiyor.

T: Eğitimsiz bir evcil hayvana sahip olmak gibi. E: Bu biraz abartılı oldu.

Eidolon makarnayı çatalına doluyor.

Tuvalet eğitimi var.

Doğru. Ama onu atıştırmalıklarla meşgul etmezseniz evinizi darmadağın eder.

Gülüyorum ama ciddi olduğuna eminim. Bir dakika yemelerine izin veriyorum ve sonra tabağımın yanındaki kâğıttan bir başka okuyucu sorgusu yapıyorum.

L: Madalyn S. sorusuyla yaramazlık yapıyor... Tayla'nın yemekten sonra Eidolon'un vücudundan hangi tatlıyı yalamasını istediğini bilmek istiyor.

Tayla'nın yanakları pembeleşiyor. Büyük, kötü, iblis avcısının kızarması çok tatlı.

T: Üzerimden yaladığı tatlılar mı yoksa henüz denemediğimiz tatlılar mı?

Yine gülüyorum.

L: Anladığım kadarıyla tatlı sizin evde popüler.

Eidolon'un espresso rengi gözleri, eşine bakarken daha da koyulaşıyor.

E: Haftada birkaç kez özel bir tatlı severim. T: Soslu her şey favorimdir.

O zaman bu gece sizin için harika bir tatlım var. Soslu ve baharatlı.

Tayla sevinçten titriyor ve ben de erken bir gece geçireceğimizden şüphelenmeye başlıyorum. Eve gitmek için sabırsızlanıyor gibiler. Onlar izin istemeden önce bir okuyucu sorusu daha yöneltiyorum.

L: Kat D. aile hayatınızın birbirinizle düşündüğünüz gibi olup olmadığını ve kardeşlerinizle tatile çıkıp çıkmadığınızı öğrenmek istiyor.

T: Eidolon'u bulana kadar bir ailem yoktu, bu yüzden ne bekleyeceğimi bilmiyordum. Görünüşe göre çok seviyorum ve hiçbir şey için vazgeçmem.

Eidolon, içtiği şarap kadehinden zar zor fark edilen nadir bir gülümsemeyle bizi onurlandırıyor. İçmeyi bitirdiğinde Tayla'nın eline uzanıyor.

E: Hayatımı seviyorum ve daha iyi bir şey hayal edemiyorum. \*Elini biraz sıkıyor\* Ve evet, geniş ailemizle tatil yapıyoruz. Geçen ay birlikte kayağa gittik.

Sin ve Con. Gelecek ay kardeşlerimiz ve aileleriyle birlikte Disney World'e gidiyoruz. Ve geçen hafta Ares'in eşi Cara için bir bebek partisine gittik.

L: Anladığım kadarıyla bebeği sen doğurmuşsun.

Cara bebeği doğurdu. Ben sadece yakaladım. L: Mütevazı olmak sana göre değil.

T: Mütevazı davranmıyor. Bu durumda haklı. Zar zor zamanında yetişti.

E: \*Benim hatam değildi. Eğer Shade yardım etmeseydi-

T: Cara ondan istedi. \*Uzanıp Eidolon'un kolunu rahatlatıcı bir şekilde okşuyor \*Her şey çok güzel oldu.

Eidolon kabul ediyor ve ben tatlı servisi için masayı toplarken röportaja devam ediyorum.

L: Pekala, Aliya A.'nın iki sorusu var. Eidolon, genetiği nedeniyle ortaya çıkabilecek komplikasyonlar göz önüne alındığında Sin'in çocuk sahibi olması konusunda endişelenip endişelenmediğini bilmek istiyor. Ve Tayla, içten içe bir kızınız olmasını isteyip istemediğinizi soruyor.

Bilmeyenler için, Eidolon bir Seminus iblisidir, sadece erkek yavrular üreten nadir bir inkübi türüdür. Kız kardeşi Sin ise bir anomalidir. Onu ve ikiz kardeşini Ecstasy Unveiled ve Sin Undone kitaplarında okuyabilirsiniz (Shameless plug).

E: \*Doktor moduna girip profesyonellik ve uzmanlık kokan pürüzsüz, derin bir sesle\* Sin'in bebek sahibi olması konusunda çok endişeli değilim. Gargantua postundan daha dayanıklıdır. O ve Con çocuk sahibi olmak için acele etmiyorlar, bu yüzden olduğunda bununla başa çıkacağız. Ne olursa olsun, o ve bebeği gezegendeki en iyi bakıma sahip olacak.

Bundan hiç şüphem yok. Belki ayağımdaki o garip bene bakmasını sağlayabilirim.

T: Doğuracağım tüm çocukların erkek olacağını kabul ettim, ancak bir aileye ihtiyacı olan herhangi bir türden küçük bir kızı evlat edinmekten son derece mutlu olurum.

Önlerine karabiberli bazalmik soslu çilek tabaklarını koyduğumda gözleri parlıyor.

L: \*Emma J. ilginç bir soru sordu: Eğer kardeşleriniz kokteyl olsaydı, ne olurdu?

Eğlenmiş görünen Eidolon bir çilek yer ve cevabını düşünüyor gibi görünür. Sonunda başını sallar.

E: Shade lanet olası bir Moskova Katırı, bok gibi inatçı. Wraith bir Snakebite. Lore... Bence o kirli bir shot bardağındaki ucuz bir rotgut. \*Sin ve Gem için ne düşünüyorsun?

T: \*Öncelikle, bu çilekler bomba gibi. Gitmeden önce tarifine ihtiyacım var.

Eidolon kabul ediyor ve alt dudağındaki sos damlasını silmek için uzanıyor.

E: Vücudunuzdan yalayacağınız bir tatlı hakkındaki soruyu hatırlıyor musunuz? \*Sesi kadife gibi yumuşak, o kadar baştan çıkarıcı ki kendimi röntgenci gibi hissediyorum.

Öhöm. \*Bir bardak buzlu su içip kendimi yelpazeliyorum\* Evet, belki bu olmadan önce birkaç soru daha sorabiliriz?

T: \*Özür dilerim. Soru neydi? Oh, evet, Sin ve Gem içki olsalardı ne tür bir kokteyl olurlardı. Sin kesinlikle Sex on the Beach. Gem...o bir Ultra Violet.

Seçimlerine katılmadığımı söyleyemem.

E: Evet, Ultra Violet kesinlikle uyuyor. Gem saçını daha yeni mora boyadı. Çizgi film karakteri gibi görünüyor.

T: O bir çizgi film karakteri. Hepimiz öyleyiz. \*Bana dönüyor. Demonica çizgi romanlarını biliyorsun, değil mi? Birileri hayatlarımızı kurguymuş gibi yazıyor.

L: \*Çilek tabağıma bakıyorum\* Evet, garip, değil mi?

E: \*gözlerini bana diyor\* Yazarların kim olduğunu biliyor musun?

Ben mi? Ne? Hayır.

Tayla ve Eidolon şüpheci görünüyor. Konuyu değiştirmeye karar verdim. Çabucak.

L: Hey, sana başka bir sorum var. Bu seferki Yeraltı Dünyası Genel Hastanesi hakkında. Manhattan sokaklarının altında inşa edildiğini ve onu insan gözünden saklayan bir büyünüz olduğunu biliyorum, ancak Jackie M. bir insanın kazara ona rastlayıp rastlamadığını bilmek istiyor.

E: Bildiğim kadarıyla hayır. Bu mümkün, ama bunu yapan herkes muhtemelen girişlerde konuşlanmış kan hortlakları tarafından yutulmuştur.

Gözlerimi kırptırdım, kaşığım ağzımda durakladı.

L: Ciddi misin? E:

\*Shrugs\*

Kitapların hiçbirinde kan hortlağı olduğunu hatırlamıyorum, ama o zaman, bakmadan kimsenin ne renk gözleri olduğunu da hatırlayamıyorum. Thanatos ve sarı gözleri ile Limos'un menekşe rengi gözleri hariç. Oh, ve Azagoth. O zümrüt taşlar kolay unutulmuyor. Ve Reaver! Safir mavisi en sevdiğim renktir. Yani, tamam, birkaç şeyi hatırlayabilirim, ama gerçekten, kanlı hayaletleri mi? Bunu hatırlayacağımı sanırsın. Ama tartışmayacağım. Eidolon biraz huzursuz görünüyor, bu yüzden onlar gitmeden önce birkaç soru daha sormak istiyorum.

L: Tamam, bunu bırakalım ve Frances M.'den gelen soruya geçelim. Tayla'nın iblis mutfağına geçmesinin nasıl bir şey olduğunu bilmek istiyor ve Eidolon, bunu denemesini nasıl kolaylaştırdınız?

E: \*İblis yemeklerinden nefret ediyorum. İblisler en iğrenç şeyleri kullanırlar. Ailem çoğunlukla vejetaryen olduğu için şanslıydım.

L: Çoğunlukla mı?

Eidolon bana bu konuda konuşmak istemediğini belirten sert bir bakış fırlattı. Sorun değil. Judicia iblislerinin tatillerde ne yediğini biliyorum ve ayrıntılarla tatlıyı ya da yemek kitabımı mahvetmemeyi tercih ederim. Bilmeyenler için not: Seminus iblisleri parazittir. Nasıl dediğimi hatırla

tek istisnanın Sin olduğunu biliyor muydunuz? Bu erkekler diğer türlerden dişileri hamile bırakır ve bu dişiler safkan Seminus iblisleri doğurur, bu yüzden Eidolon biyolojik annesiyle birlikte bir Judicia iblis ailesinde büyüdü.

T: Biliyorsun, bazı iblis yemekleri korkunç değil. Yani, insanlar aleminde yaşayan pek çok iblis insan yemeği yiyor ve insan malzemeleriyle yemek pişiriyor. Bazen sadece proteini değiştiriyorlar ya da sadece Sheoul'da bulunan özel otlar kullanıyorlar, ama gerçekten, bazıları kötü değil.

E: Ve insanlar iğrenç şeyler yemiyor değil.  
Casu marzu? Hakarl? Pizzada ananas?

Ona kurtlu peyniri ve çürümüş köpekbalığı etini vereceğim, ama hadi! Ananas pizzada mükemmel bir şekilde kabul edilebilir. Ancak bir profesyonel olarak kişisel duygularımı bir kenara bıraktım ve görüşmeye devam ettim.

L: Bu son sorum için mükemmel bir giriş oldu. Tayla, Brittney R. sana en şaşırtıcı derecede lezzetli iblis yemeğinin hangisi olduğunu sormamı istedi.

Tayla bir an için bunu düşünür.

T: Bir keresinde UGH'de bir potluck olayı vardı, sanırım bir Cadılar Bayramı partisi...

E: Evet, birisi bazı süslemelerin canlanmasını sağlayan bir büyü yaptıktan sonra bunu yapmayı bıraktık.

T: Eğlenceli olduğunu düşünmüştüm. Sanırım bu aynı partiydi. Her neyse, birisi Ghasbat ve Peynirli Enchiladas getirmişti. Ghasbat aslında oldukça lezzetliydi.

Eidolon ona 'benimle dalga mı geçiyorsun' bakışı atar.  
Kustun.

T: Bu, enchiladaların içinde peri kanatları olduğunu öğrendikten sonraydı.

İğrenç. Bunu kafamdan atmam biraz zaman alacak.  
Harika soru, Brittany!

Böylece, yemek ve seyahat hakkında sohbete daldık ve sonra onların gitme zamanı geldi. Veda etmek zordu, ama her zaman öyledir. Kitapların sayfalarında hayat bulan insanlara aşık oluruz ve The End asla

kolay geliyor. Bir ya da iki damla gözyaşı döktüğüm zamanlar bile oldu.

Neyse ki kitaplarla ilgili en güzel şey, dostlarımızı istediğimiz zaman tekrar ziyaret edebilmemizdir. Sonuza dek orada olacaklar, hayal gücümüzü ateşleyip zihnimizi açacaklar, bilgi tabanımızı genişletecekler ve bizi rahatlatacaklar.

Aşk romanları özellikle kim olduğumuzun özüne hitap eder - bizler arkadaş ve eş isteyen sosyal yaratıklarız. Her birimiz romantizmi deneyimledik ya da deneyimlemek istiyoruz. Bu hepimizin ortak noktasıdır. Eğer biriyle çıktıysanız, kendi romantik hikayenizin bir karakteri olmuşsunuzdur.

İşte romantizm ve yemeğin şerefine. Kalbiniz aradığını bulsun ve mide yoluyla bulursa daha da iyi olsun.

Şerefe ve sevgiyle!

\*\*Carceris mahkemesinde kanıt olarak kabul edilemez

\* \* \* \*

Eidolon ve Tayla her şeyi başlatan çift. Onlar hakkında her şeyi Demonica serisinin ilk kitabı olan [Pleasure Unbound](#)'da okuyabilirsiniz. Ve size bunun ateşli bir romantizm olduğunu söylediğimde, ciddiylim. Sizi uyarmadığımı söylemeyin.

# **İblislerle Yemek Yerken**

Tayla ve Eidolon ile akşam yemeği için yaptığım yemekleri denemek isterseniz, sizin için yazdım. Bunlar Ione ailesinin favorileri ve Suzanne'ın Koruyucu Melek'te Declan için yaptığı yemeklerin aynısı ve kayıtlara geçsin diye söylüyorum, Declan bunlara bayıldı. Çünkü harika olduklarını söylemeliyim...

# Spaghetti all'Angelicana (Günahkar Versiyon)

- 1 pound kalın kesilmiş domuz pastırması, 1 inçlik parçalar halinde kesilmiş\*
- 2 yemek kaşığı ayrılmış pastırma yağı\* 2
- su bardağı çiğ ıspanak
- 1 (14 ons) kutu bütün veya doğranmış domates (ateşte kavrulmuş harika bir lezzet sağlar)
- 4 arpacık soğanı, doğranmış
- 1 diş sarımsak, kıyılmış
- 1/2 çay kaşığı - 1 çay kaşığı kırmızı pul biber (veya tadına göre)
- 1 (28 ons) kutu bütün domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı\*
- 1 pound Spagetti\*
- Servis için taze rendelenmiş Parmesan veya Pecorino Romano Tuz
- Taze fesleğen yaprakları

Pastırmayı tamamen kızarana ve çıtırlaşana kadar yaklaşık 6-10 dakika kızartın. Pastırma pişerken ıspanağı ve küçük domates konservesini mutfak robotunda ya da blenderda pürüzsüz hale gelene kadar birkaç kez çekin.

Pastırma gevrekleştğinde, yağı süzün, 2 çorba kaşığını tavada saklayın ve ısıyı orta-düşük seviyeye getirin. Arpacık soğanları, sarımsak ve kırmızı pul biberi ekleyin ve karıştırarak 1 dakika pişirin. Büyük kutu domatesi ve domates-ıspanak karışımını ekleyin ve ara sıra karıştırarak 30 dakika pişirin.

Bu arada büyük bir tencereye 1 kilo spagettiye pişirecek kadar su doldurun. Bir taşım kaynatın. Bol miktarda tuz (suyu okyanus kadar tuzlu yapın) ve makarnayı ekleyin ve al dente için paket talimatlarına göre pişirin.

Süzün. 2 yemek kaşığı tereyağını sosla karıştırın ve spagetti ile karıştırın. Taze rendelenmiş peynir ile servis edin. Taze fesleğen yaprakları ile süsleyin.

\*Cennet versiyonu için:

Pastırma yağı ve tereyağı yerine zeytinyağı  
Geleneksel makarna yerine sebzeli veya tam buğdaylı makarna

Pastırma yerine 4 ons doğranmış pancetta

içindekiler sayfasına dönmek için [buraya](#)

tıklayın.

# Karabiberli Balzamik Soslu Çilek

1/4 fincan artı 2 çay kaşığı paketlenmiş esmer şeker  
veya akçaağaç şekeri  
1/3 su bardağı balzamik  
sirke 1/2 çay kaşığı  
limon suyu  
2 pound taze çilek, kabukları soyulmuş ve dörde  
bölünmüş ya da dilimlenmiş  
1/2 çay kaşığı öğütülmüş karabiber  
Tatlandırmak için kaba öğütülmüş  
karabiber

Küçük bir tencerede 2 çay kaşığı esmer şeker, sirke ve limon suyunu orta-kısık ateşte kaynatın ve sık sık karıştırarak koyulaşıp yaklaşık 3 yemek kaşığına düşene kadar 3-4 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Büyük bir kasede çilekleri, öğütülmüş biberi ve kalan esmer şekeri karıştırın. Çilekler suyunu salmaya başlayana kadar, yaklaşık 15 dakika, ara sıra karıştırarak oda sıcaklığında dinlendirin.

Sirke şurubunu meyvelerin üzerine dökün, birkaç kez taze karabiber ekleyin ve hafifçe karıştırarak kaplayın. Sade veya bir top şekerli mascarpone peyniri ile servis edin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Yeraltı Dünyasından Tarifler

Bu tarifler ve hikayeler kitabını bir araya getirirken, insan olmayan arkadaşlarımla ve okuyucularımla en popüler yemeklerinden bazılarının tariflerini dahil etmezsem kendilerini dışlanmış hissedebileceklerini fark ettim. Mutfaktaki Melek'in her bölümünde Suzanne insan yemeklerinin Sheoulic malzemelerle nasıl değiştirilebileceğini anlatıyor, ben de insanların ve insan olmayanların bu gezegeni paylaştıklarını ve bu nedenle aynı malzemelerin çoğunu paylaştıklarını akılda tutarak, insan damak tadına göre değiştirilebilecek yeraltı favorilerinden oluşan bir menü hazırlamasını istedim; tarçın tüm alemlerde tarçındır.

## **Atıştırma lıkları için: Bite ile Bira Peyniri Sürme (2 şekilde)**

2 (8 ons) blok krem peynir, yumuşatılmış 1 paket ranch sos karışımı  
8 yemek kaşığı hoppy bira, tercihen çok güçlü bir IPA 3 su bardağı rendelenmiş keskin kaşar veya bira kaşarı  
1-2 taze şeytan ateşı biberi, çekirdekleri çıkarılmış ve ince doğranmış (İnsanlar: jalapeños kullanın)

Büyük bir kapta krem peyniri krema kıvamına gelene kadar düşük hızda yaklaşık 30 saniye çırpın. Mikser düşük hızdayken çiftlik sosu karışımını serpin ve ardından yavaşça birayı ekleyin. İyice karışana kadar 30 saniye kadar daha karıştırın. Rendelenmiş peyniri ve jalapeño veya şeytan ateşı biberlerini katlayın. Kraker veya kraker cipsi ile harika olur.

İpucu: Bu, buzdolabında sertleşecek ve daha çok sürülmüş gibi olacaktır. Oda sıcaklığında daha çok dip sos gibi olur.

Sıcak servis etmek için:

Sığ bir kaba yayın ve üzerine bir fincan daha rendelenmiş peynir ekleyin. Kabarcıklı ve sıcak olana kadar 350 derecede 20-25 dakika pişirin. Tortilla cipsiyle harika olur.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# **Etoburlar için: Ghasbat (veya Tavuk) & Peynir Yeşil Şili ve Ekşi Krema Soslu Enchiladas**

2 fincanlar Pişmiş, parçalanmış  
ghastbat (İnsanlar: tavuk kullanın)  
2 su bardağı rendelenmiş Monterey Jack peyniri,  
bölünmüş 2 (4 ons) kutu doğranmış yeşil biber,  
bölünmüş  
10 küçük un tortillası  
1/4 fincan doğranmış imp kökü (İnsanlar: yeşil soğan  
kullanın) 3 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı un  
2 su bardağı ghasbat kemik suyu (İnsanlar: tavuk suyu  
kullanın)  
1 su bardağı ekşi krema

Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. 9 x 13 inç cam  
pişirme kabını yağlayın. Tavuk/gastbat, 1 su bardağı peynir  
ve

1 kutu biber. Tortillalara sarın ve fırın kabına yerleştirin.  
Üzerine yeşil soğan/imp kökü serpin. Bir sos tavaasında  
tereyağını eritin, unu ilave edin ve 1 dakika pişirin. Yavaş  
yavaş et suyunu ekleyin ve pürüzsüz olana kadar çırpın.  
Orta ateşte koyulaşana kadar ısıtın. Ateşten alın ve ekşi  
krema ile kalan biberleri karıştırın. Enchiladaların üzerine  
dökün ve kalan peynirle süsleyin. Üzeri kapalı olarak 25  
dakika pişirin. Folyoyu çıkarın ve peynir kızarana ve  
kabarcıklar çıkana kadar 3-5 dakika kızartın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# **Vejetaryenler için: Cehennem Otu (veya brokoli) ve Beyaz Fasulyeli Orecchiette**

Evet, sanılanın aksine, tüm yeraltı dünyası et yemez. Ya da insan. Nazik Huldrefoxlar gibi bazıları vejetaryendir. Bu tarif vejetaryen dostlarımız için.

1/4 su bardağı sızma  
zeytinyağı 1 arpacık soğanı,  
kıyılmış  
8 kan banyosu karanfil, kıyılmış (İnsanlar: sarımsak  
kullanın)  
1 çay kaşığı taze peri kanadı, kıyılmış (İnsanlar: kekik  
kullanın)  
1/4 çay kaşığı kırmızı pul biber (ben daha fazla  
kullanıyorum!)  
1 (15 ons) konserve cannellini veya büyük Kuzey  
fasulyesi  
2 pound cehennem otu, durulanmış ve küçük çiçeklere  
bölünmüş (İnsanlar: brokoli kullanın)  
12 ons küçük kabuklu veya orecchiette  
1 su bardağı rendelenmiş Parmesan veya  
Asiago peyniri Tuz ve karabiber

4 litre suyu kaynatmak için ocağa koyun. 12 inçlik bir tavada yağı orta ateşte ısıtın. Arpacık soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar yaklaşık 2 dakika pişirin. Sarımsak/kan banyosu karanfilleri, kekik/peri kanatları ve pul biberi ekleyin ve 30 saniye daha pişirin. Fasulyeleri karıştırın, 2 dakika pişirin, ocaktan alın ve bir kenara koyun.

Kaynayan suya brokoli/kabuklu ot ve 1 çorba kaşığı tuz ekleyin ve ara sıra karıştırarak 2 dakika pişirin. Bir delikli kaşık kullanarak brokoli/topalak otunu fasulye karışımına aktarın.

Suyu kaynama noktasına getirin ve makarnayı ekleyin. Al dente olana kadar paket talimatlarına göre pişirin. 1 su

bardağı su ayırın,

makarnayı süzün ve tencereye geri koyun. 1/3 bardak ayrılmış suyu, fasulye karışımını ve peyniri ekleyin. Birleştirmek için karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın, gerekirse daha fazla ayrılmış su ekleyin.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# **Cehennem Hayvanları İçin Cerby Atıştırmalıkları**

(Anladınız mı? Scooby Snacks gibi, ama Cerberus için?)

Ailenin tüylü üyeleri için en az bir tarif içermeyen bir yemek kitabına imzamı atmamın imkanı yoktu, çünkü benim evimde evcil hayvanlar ailedir ve bunlar benim en sevdiğim tariflerden bazıları. Hellhound ve Hellcat test edildi ve onaylandı.

1 su bardağı edar peyniri  
1 yemek kaşığı hindistan cevizi  
yağı veya tereyağı 1 su bardağı  
tam buğday unu  
1/3 su bardağı süt

İlk üç malzemeyi birleştirin ve hafifçe karıştırın. Nemlenene kadar yavaş yavaş süt ekleyin-aşırı karıştırmayın. Hafifçe unlanmış kesme tahtası üzerinde karışımı yaklaşık 10 kez yoğurun. Yaklaşık 1/4 in kalınlığında açın ve 1 inçlik kareler halinde kesin veya küçük kurabiye kalıpları kullanın.

Yağlanmamış kurabiye tepsisine yerleştirin ve 350 derecede 10-15 dakika, kızarana kadar pişirin. Tamamen soğumaya bırakın. Bunlar aslında insanlar için de çok lezzetlidir, özellikle de pişirmeden önce biraz tuz serpilirse!

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Cehennem Kedisi Uçları

1 yumurta akı  
1 (5 ons) kutu ton balığı, somon veya tavuk, suda  
paketlenmiş  
1/2 çay kaşığı doğranmış taze veya kurutulmuş kedi  
nanesi

Küçük bir kapta yumurta akını sert tepecikler oluşana kadar çırpın. Çırpılmış yumurta akının yarısını bir mutfak robotuna alın ve balık veya tavuk ekleyin. Pürüzsüz olana kadar işlemiden geçirin. Gerçekten çok pürüzsüz olamaz. Karışımı kalan yumurta akına ve kedi nanesine ekleyin. İyice karışana kadar hafifçe katlayın.

Bir pasta torbası ya da kaşıkla parşömen kağıdı serili fırın tepsisine 10'ar santimlik parçalar halinde bırakın. Kuruyana ve parşömenden kolayca çıkana kadar 325 derecede 25 dakika pişirin. Kurabiye rafında kurutun ve hava geçirmez bir kapta saklayın. Bir ya da iki hafta içinde kullanılmayacaksa buzdolabında saklanabilir ya da dondurulabilir.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

## **Hellhound Bites (Tahılsız ödüller)**

Bunları cehennem köpeklerim için "yüksek değerli" ödüller olarak yapıyorum ve bayılıyorlar! Mağazadan satın alınan ödüllere çok daha ekonomik, özellikle de eti indirimde alırsanız.

1 pound yağsız sığır eti - ben yuvarlak biftek seviyorum,  
ama indirimde olan her şeyi kullanırım  
Sarımsak tozu (isteğe bağlı)

Tüm fazla yağı kesin. İsterseniz sığır etine çok hafif sarımsak tozu serpin. 1/2 inç kareden daha büyük olmayan küçük küpler halinde kesin. Küpleri birbirine değmeyecek şekilde bir kurabiye tepsisine yayın. Her 1/2 saatte bir kontrol ederek ve çevirerek 200 derecede pişirin. Çok kuru ve sert olana kadar pişirin. Buzdolabında saklayın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

# Pati Balsamı

Eğer soğuk bir iklimde yaşıyorsanız, patilerinizi korumalısınız! Bu tarif bizim evimizin olmazsa olmazı. Hediye vermek için de mükemmel olan küçük çubuklar yapan silikon pati kalıplarım var. Elinizde 30 saniye kadar ısıtın ve ardından çubuğu köpeğinizin patilerine sürün. Patilerini nemlendirmek için de harika... ve sizinkini de!

1 ons balmumu (çubuk veya boncuk) 4 yemek kaşığı  
hindistan cevizi yağı  
4 yemek kaşığı zeytinyağı veya  
avokado yağı 2 yemek kaşığı shea  
yağı  
Çok az damlalar lavanta yağı (isteğe  
bağlı, ama harika antibakteriyel özellikleri ve  
kokusu için)

İlk 4 malzemeyi küçük bir tavada kısık ateşte birlikte eritin. Tamamen eridiğinde ocaktan alın ve lavanta yağını ekleyin. Bir kalıba dökün ve soğumaya bırakın. Saklamak için plastiğe veya sandviç poşetlerine sıkıca sarın.

İçindekiler bölümüne dönmek için [buraya](#) tıklayın.

## **Larissa Ione hakkında**

Hava Kuvvetleri gazisi Larissa Ione, yazma tutkusunun peşinden gitmek için meteoroloji uzmanı olarak kariyerini değiştirdi. O zamandan beri düzinelerce kitap yayınladı, New York Times ve USA Today de dahil olmak üzere birçok çok satanlar listesine girdi ve bir RITA ödölüne aday gösterildi. Artık günlerini pijamaları, bilgisayar, sert kahvesi ve kurgusal dünyalarıyla geçiriyor. Her şeyi kutlamaya inanıyor ve buzdolabında bir şişe şampanya olmadan asla yakalanmıyor... ne olur ne olmaz. Şu anda emekli olan ABD Sahil Güvenlik'teki eşiyle ülkenin dört bir yanına bir düzine kez taşındıktan sonra, şimdi kocası, ergenlik çağındaki oğlu, Vegas adında bir kurtarma kedisi ve kendi cehennem köpekleri, Hexe adında bir Kral Çoban Köpeği ve Duvel adında bir Belçika Malinois'i ile Wisconsin'e yerleşti.

Larissa hakkında daha fazla bilgi için  
[www.larissaione.com](http://www.larissaione.com) adresini ziyaret edin.

## **Suzanne Johnson hakkında**

USA Today çoksatan yazarı Suzanne Johnson, hayatı boyunca yemek pişirmiş, sadece eşsiz yemekler değil, aynı zamanda fırında kaynayan bir şeyin kokusunu her aldığıında yeniden ortaya çıkan değerli anılar da yaratmış bir Güney Georgia yerlisi olarak aile eğitimi almıştır. Suzanne tüm kitaplarında lezzetli bir yemek yapmanın karmaşık olmak zorunda olmadığını, sadece sevgiyle yapılması gerektiğini gösteriyor. Öyleyse devam edin, utanmayın, hemen dalın. Kim bilir? Belki siz de kendinize ait birkaç anı yaratırsınız.

# Larissa Ione Yazarının Diğer Kitapları

## **~ DEMONICA/LORDS OF DELIVERANCE SERIES ~**

[Zevk Bağlanmamış \(1. Kitap\)](#)  
[Arzu Zincirlenmemiş \(2. Kitap\)](#)  
[Tutku Serbest Bırakılmış \(3. Kitap\)](#)  
[Ecstasy Açığa Çıkmış \(4. Kitap\)](#)

[Eternity Embraced ebook \(Kitap 4.5\)](#)

[\(NOVELLA\) Sin Undone August \(Kitap 5\)](#)

[Ebedi Süvari \(6. Kitap\)](#)  
[Doğaüstü](#)

[Antoloji \(6.5. Kitap\) \(ROMAN\)](#)

[Ölümsüz Süvari \(7. Kitap\)](#)  
[Ölümcül Süvari \(8. Kitap\)](#)  
[Haydut Süvari \(9. Kitap\)](#)  
[Reaver \(10. Kitap\)](#)

[Azagoth \(11. Kitap\)](#)

[Revenant \(12. Kitap\)](#)

[Hades \(13. Kitap\)](#)

[Temel İçgüdüler \(Kitap](#)

[13.5\) Z \(Kitap 14\)](#)

[Razr \(15. Kitap\)](#)

## **~ MOONBOUND KLANI VAMPIRLERİ SERİSİ ~**

[Bound By Night \(1. kitap\)](#)

[Chained By Night \(2. kitap\)](#)

[Kan Kırmızı Öpücük Antolojisi \(kitap 2.5\)](#)

# **Suzanne McCollum Johnson Yazarının Diğer Kitapları**

Southern Bits & Bites  
Southern Kid Bits & Mom  
Bites

Southern Bits & Bites: 150 Favori Tarifimiz

## **Lexi Blake ile Yazmak**

Master Bits & Mercenary Bites~The Secret Recipes of  
Topped

Master Bits & Mercenary Bites~Kızlar Gecesi

## **J. Kenner ile yazmak**

Bar Isırıkları: Ayın Erkeği Yemek Kitabı

## **Larissa Ione ile Yazmak**

Meleklerle Yemek: Demonica Evreninden Parçalar ve  
Isırıklar

# **İçindekiler**

[Larissa'dan Bir Not: Bölüm](#)  
[1 Larissa'dan Bir Not:](#)  
[Bölüm 2 Declan ve](#)  
[Suzanne](#)  
[KAHVALTI YIYECEKLERİ / SABAH SONRASI](#)  
[Hair of the Hellhound](#)  
[Baharatlı Sheoul Karidesi](#)  
[Melek Gıdalı Kek Fransız Tostu](#)  
[Pastırma Kupasında](#)  
[Doldurulmuş İrmik Bloody](#)  
[Mary Turtası](#)  
[Balkabaklı Baharatlı Somun ve](#)  
[Baharatlı Krema Cehennem Deliğinde](#)  
[Yumurta Avokadolu Tost](#)  
[Akçaağaç Sosis ve Waffle Güveç Kahvaltı](#)  
[Burrito](#)  
[Wraith ve Serena](#)  
[ROMANTİK/SEKSİ GIDA](#)  
[Baharatlı Tereyağlı Deniz](#)  
[Ürünleri Linguini ile Izgara](#)  
[İstiridye](#)  
[Doldurulmuş Flank](#)  
[Steak Kırmızı Şeytan](#)  
[Maması Pastası](#)  
[Soğan Reçelli Biftek Bruschetta Muzlu](#)  
[Foster Crème Brulee](#)  
[Balzemik Soslu Caprese Tavuğu Harvester](#)  
[and Reaver](#)  
[BAHARATLI YEMEK](#)  
[Bitter Çikolatalı Chipotle Brownie](#)  
[Wasabi Aioli ile Izgara Dana Şiş Beyaz](#)  
[Tavuk Chili](#)  
[Bamya](#)  
[Zesty Lemon Mahi](#)  
[Mahi Salsa with a](#)  
[Vengeance Baharatlı](#)

Yapışkan Kaburga  
Gölge ve Runa

## AILE DOSTU YIYECEKLER

Hell Frozen Over Smoothie Pops Köfte  
ve Canavar Püresi Cupcakes

Parmesanlı Tavuk

Karnabahar Pizza

Deniz Ürünleri

Tabağı Kızarmış

Karides

Kızarmış Yayın Balığı

Buttermilk Hush Hellhound Puppies

Bira Dövülmüş Patates Kızartması

Reseph ve Jillian

## KONFORLU GIDA

Tavuklu Bisküvili Pot Pie

Vişneli El Turtaları

Taco Spagetti

Kızarmış Mac ve Peynir

Isırıkları Fransız Soğan

Çorbası

Yumuşak Kabuklu

Yengeç BLT Ares ve

Cara

## KUTLAMA YIYECEK VE ATIŞTIRMALIKLARI

Daha Fazla Çeviri Kitap İçin  
Bizi Telegramda Takip Edin.

TİK TİK

