



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜÇÜK ŞEYTANLAR

6 dilim bir günlük beyaz ekme (1 cm kalınlığında kesilmiş)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
3 çorba kaşığı un
200 gr (1 su bardağı) süt
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
200 gr (1+1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Önce ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız. 7,5 cm'lik bir bisküvi kalıbıyla, her ekme dilimini yuvarlak halinde kesiniz. Tereyağının yarısıyla (3 çorba kaşığı) yuvarlak ekmekleri yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Kalan yağı (3 çorba kaşığı) orta boy bir tencerede, ağır ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp tahta bir kaşıkla unu, sonra da yavaş yavaş sütü, sürekli karıştırarak katınız.

Tencereyi yeniden ateşe oturtup sosu sürekli karıştırarak, koyu ve pürütsüz olana kadar pişiriniz. Tuzu, biberi, pul kırmızıbiberi ve kaşar peynirinin yarısını katıp, ateşin altını açarak, sosu peynir eriyerek pürütsüz olana kadar pişiriniz. Sos istenen kıvama gelince, tencereyi ateşten alınız.

Yağlanmış yuvarlak ekmekleri ızgara teline yerleştirip, üstlerine kaşıkla peynirli sostan düşeyiniz. Kalan peynir rendesini de üstlerine serpip, ekmekleri ızgaraya sokarak 3-4 dakika, renkleri kahverengi olana kadar kızartarak servis ediniz.

Not: Küçük şeytanlar çorbayla yada sıcak ordörv olarak servis edilebilir. Biraz daha az baharatlı olmalarını isterseniz tarifteki pul kırmızıbiber miktarını yarı yarıya azaltabilirsiniz.