



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARDAN ADAM KREP

1 yumurta
1 bardak un
1 bardak süt
Düğme ve göz süslemeleri için bir miktar kahvaltılık çikolata
Atkısı için kırmızı biber
2 yemek kaşığı margarin
Yarım kase marşmelov

Yumurta, un ve sütü çırpın. Hafifçe yağlanmış bir tavada pişirin. Ancak yuvarlak şekil alması için kalıp kullanıp krebi yumurta kalıbının içine dökebilirsiniz. Eğer yumurta pişirme kalıbınız yoksa iş başa düşüyor. Krebin iki yanını pişirdikten sonra kurabiye kalıbı ile de kesmeniz mümkün olacaktır. Atkısı için incecik dilimlenmiş kırmızı biberi yağda kızartarak yerleştirin. Gözler ve düğmeler için kahvaltılık çikolata damlatıyoruz ya da siyah zeytin kullanabilirsiniz. Marşmelovları da küçük küçük kare şeklinde kar havası veriyoruz kardan adamın altına diziyoruz.
