



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KİVİLİ KREP

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
Yarım paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı pudra şekeri
2 su bardağı un
İç için:
2 adet kivi
1 çay bardağı su
1 çay bardağı şeker

Krep malzemesi çukur bir kaba konur ve mikserle çırpılır. Yarım saat kadar dinlendirilir. Kiviler soyulur ve ince ince doğranır. Üzerine su ve şeker konur. Kiviler yumuşayana kadar pişirilir. Teflon tavaya az miktarda sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. İyice ısınınca krep hamurundan 1 büyük kepçe dökülür. Bir yüzü pişince diğer yüzü çevrilir. Hamur bitene kadar işlemler tekrarlanır. Her soğumuş krebin ortasına yeteri kadar iç konur ve rulo yapılır.