



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP HAMURUNDAN KİVİLİ ADAM

2 adet yumurta
2 su bardağından biraz az un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Pişirmek için yağ
1 paket Çikolatalı puding
Yarım kilo Kivi
1 kase kadar Yumuşak marshmallows şekerleri
1 avuç kadar bonibon (pembe)

Önce krep yapmak için un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar yağ koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Krep hamurlarımız hazır olunca kreplerimizi servis tabağıımıza alıyoruz üzerine, güzel bir şekilde çikolatalı puding ile kaplıyoruz. Kivilerden yüz için gerekli olan burun, ağız, kulak ve göz kesin. Gözlerinin içine Pembe bonibonlardan ekleyin. Marshmallows Şekerlemelerle saçlarınızı oluşturarak yüzünüzü bitirin.