רכיבים:

3 ביצים

1 כף קמח

¼ כוס פטרוזיליה טרייה, קצוצה

מעט פלפל שחור

½ כף חמאה

1 כף חומץ לבן

מלח

1½ ק"ג מוח עגל

אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב במים קרים את המוח.

2. בסיר הבישול מרתיחים 1 ליטר מים ומוסיפים את החומץ והמלח. מביאים לרתיחה.

3. מוסיפים את מוח העגל ומבשלים במשך 10 דקות. מסננים את המים ושוטפים את המוח במים קרים.

4. מייבשים את מוח העגל על גבי מגבת.

5. בעזרת סכין חדה, מסירים קרומים וגידים.

6. פורסים את המוח לנתחים.

7. מכינים בלילה מהקמח, הביצים, המלח והפלפל.

8. טובלים את הנתחים בבלילה ומשהים במשך 5 דקות.

9. ממיסים במחבת את החמאה ומטגנים את הנתחים עד להשחמה.