רכיבים:

5 ביצים

כפית מלח

4 מצות

4 כפות חמאה

½ כוס קמח מצה

¼ כוס גבינה מגוררת (כלשהי)

½ כוס מוצרלה גרוסה

1 כף פטרוזיליה טריה קצוצה

1 כף בזיליקום טרי

2 עגבניות גדולות פרוסות

ביצה מעורבבת עם מלח

אופן ההכנה:

1. לשפוך מים רותחים על המצות, ולסחוט אותן. לפורר את המצות ולערבב היטב עם הביצים.

2. להמיס 2 כפות חמאה במחבת גדולה, ולהוסיף את המצות עם הביצה.

3. לבשל על אש בינונית עד להשחמה משני הצדדים.

4. להמיס בסיר את החמאה הנותרת, להוסיף קמח מצה, פטרוזיליה ובזיליקום.

5. לסדר מחצית מכמות העגבניות על המצות, לפזר מוצרלה, מעליה שמים את העגבניות הנותרות ואת תערובת קמח המצה עם התבלינים ומעל הכל לפזר את הגבינה שנותרה.

6. לצלות במשך 2-3 דקות נוספות עד שהגבינה מבעבעת.