רכיבים:

ביצה

לחם לבן

קצת שמן

קצת חלב או מים

סוכר

לבן/אשל/שמנת

אופן ההכנה:

1. טורפים את הביצה. מוסיפים קצת חלב או מים "מלבישים" את הלחם בשמלה על ידי שטובלים אותו בביצה משני הצדדים.

2. מטגנים במחבת עד שה"שמלה" הופכת לשמלה מזהב. מוציאים את "הלחם בשמלה" לצלחת ומקשטים אותו בסוכר או באשל/שמנת/לבן או בשניהם ביחד.