

רכיבים:

4 ביצים
1 כף סוכר
קורט מלח
¼ כפית קורנפלור מומסת בכף מים
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. טורפים את כל החומרים יחד בשני מקלות. אין להשתמש במזלג או מטרף ביצים כדי לא ליצור בועות. מניחים בצד לחמש דקות.
2. מחממים מחבת, קל יותר עם מחבת המצופה טפלון. משמנים אותה מעט ויוצקים לתוכה מעט מתערובת הביצים, בערך ארבע עד חמש כפות. מטים את המחבת לכל הצדדים כמו שמכינים בלינצ'ס עד שהביצים מכסות את כל שטח המחבת ונקרשות מעט.
3. הופכים בזהירות את החביתה ומטגנים עוד דקה מהצד השני.
4. מקררים על משטח עץ.
5. מטגנים כך את יתר התערובת. מניחים את כל העלים, לאחר שהתקררו אחד על השני, וחותכים לריבוע בגדול של אצת הנורי.