רכיבים:

12	צדפות מסוג מולים
2	שיני שום, כתושות
½	חבילה חמאה
¼	כוס יין לבן
	מלח
2	גבעולי שמיר טרי, קצוצים דק

אופן ההכנה:

1.

ממיסים במחבת את החמאה ומטגנים את השום עד שהוא מתחיל לשנות את צבעו.

2.

מוסיפים את היין הלבן ומעט מלח, לפי הטעם.

3.

מבשלים על אש בינונית 3-4 דקות נוספות ומורידים מהאש.

4. בתבנית אפיה מסדרים את המולים ועליהן יוצקים את רוטב החמאה והיין.