רכיבים:

2 ביצים
3 כפות חלב 3% שומן או 2-3 כפות שמנת מתוקה
מלח
פלפל לבן גרוס דק
2 כפות חמאה
10-8 גבעולי עירית, שטופים וקצוצים דק (לא חובה)

אופן ההכנה:

1. יוצקים את הביצים לקערה קטנה.
2. מוסיפים חלב או שמנת, מלח ופלפל וטורפים היטב.

3. מחממים מחבת על אש גבוהה, כעשרים שניות וממיסים בה כף אחת של חמאה (משאירים את כף החמאה השנייה לסוף).
4.יוצקים את הביצים למחבת, להנמיך מייד את האש ולטרוף את הביצים שבמחבת.

5. ממשיכים לטרוף כמעט עד למידת העשייה המבוקשת, מוסיפים את כף החמאה שנשארה (אם הוספתם שמנת מתוקה ולא חלב אין צורך בכף החמאה הנוספת) ואת העירית הקצוצה, מערבבים עד שהחמאה נמסה, מסירים מן האש ומעבירים מייד לצלחת.