



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KURECİ KOLADA (ÇEK)

Piliç göğüs eti 1 piliç  
Domates 1 orta boy  
Yumurta 2 adet  
Yeşil biber 1 adet  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Tuz Yeteri kadar  
Karabiber Yeteri kadar

Piliç göğüs eti, deri ve kemiklerinden ayrılır. Temizlenip, yıkanır ve iyice açılır. Üzerine ağırlıkla vurulur ve iyice inceltir. Tuz ve karabiberle ovulur.  
Domates ve biber küçük küçük doğranır. Bir kaptaki yumurtalar iyice çırpılır Çırpılmış yumurta, domates ve bibere eklenir.

Açılmış tavuk göğüslerinin üzerine hazırlanan yumurtalı karışım yayılır ve sarılır.

Hazırlanan sarmalar bir tepsiye dizilir ve üzerine tereyağı sürülür, 250° c fırında 30-40 dakika pişirilir.  
Piştikten sonra biraz soğuması beklenir ve daha sonra dilimlenip servis yapılır.

---