



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE YAĞLAMASI

1 kutu Penguen Haşlanmış Kuru Fasulye
2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
3 yemek kaşığı tereyağ
1 kase süzme yoğurt
Kaya tuzu

Penguen Haşlanmış Kuru Fasulyeyi süzüp, bir yemek kaşığı tereyağında tuzunu da ilave ederek 5 dakika kavurun.

Fasulye kavrulurken başka bir tavada Penguen Domates Salçasını kalan tereyağı ile kavurun.

Fasulyeyi servis tabağına alın.

Üzerine yoğurdu en üstede salçalı sosu ekleyip servis edin.

Dilerseniz Penguen Pincur ya da Penguen Ajvar da salça yerine kullanabilirsiniz.