



## ASIAGO PARMİGİANO

1 kg kırmızı patates  
250 gr Asiago Parmigiano peyniri, rendelenmiş  
1 tutam Deniz tuzu  
1 tutam Taze çekilmiş karabiber  
2 yemek kaşığı margarin

Kırmızı patatesleri bir miktar suda 15 dakika kadar haslayın. Fazla haslamayın ki dağılsınlar. Hasladıktan sonra sudan çıkarıp, bir kalın uclu catal veya patates ezicisi ile fazla dağıtmadan bastırarak üzerlerini catlatın.

Bir tavaya yağı koyup, orta ateste patatesleri fazla hırpalamadan alt-üst ederek kızartın.

Buyukce bir servis tabagina alıp üzerlerine rendelenmiş Asiago Parmigiano Peynirli peynirinizi serpistirin. Taze çekilmiş karabiber ile servis yapın (arzuya bağlı tabii).

