



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAVYERA USULÜ ELMALI TURTA

- 0,5 fincan margarin
- 0,5 fincan beyaz şeker
- 0,5 tatlı kaşığı vanilya esansı
- 1 fincan çok amaçlı un
- 1 paket krem peynir
- 0,5 fincan beyaz şeker
- 1 yumurta
- 0,5 tatlı kaşığı vanilya esansı
- 6 elma - soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve ince dilimlenmiş
- 0,5 fincan beyaz şeker
- 0,5 tatlı kaşığı öğütülmüş tarçın
- 0,25 fincan doğranmış badem

Fırınınızı önceden 230 C dereceye ısıtın.

Margarin, 1/3 fincan şeker, vanilya ve unu krema kıvamına gelene kadar çirpin. Hamuru 22 cm'lik kelepçeli kalıbın tabanına bastırarak yerleştirin. Bir kenara koyun.

Orta boy bir kasede krem peynirle 1/4 fincan şekeri çirpin. Yumurta ve vanilyayı da ekleyin. Peynir karışımını hamurun üzerine yerleştirin.

1/3 fincan şekerle 1/2 tatlı kaşığı tarçını karıştırın. Dilimlenmiş elmalarla şeker karışımını karıştırın ve peynir kremasının üzerine yerleştirin.

10 dakika fırınlayın. Fırının ısısını 200 C dereceye düşürün ve 25 dakika fırınlayın.

Turtanın üzerine bademleri serpin. Bademler hafifçe kahverengileşinceye ve elmalar yumuşayınca kadar fırınlamaya devam edin.

Fırın kabından çıkarmadan önce soğumaya bırakın.

