



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL ARISI KEK

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 100 gram margarin
- 2 tatlı kaşığı vanilya
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta
- 3 muz
- 240 gr (2 dilim) ananas, küçük doğranmış
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı incir

Fırını 175C'ye getirin. Kalibınızı yağlayın. Unu, karbonatı, tarçını ve tuzu karıştırın. Mikserle yağı, vanilyayı ve şekerini karıştırın. Yumurtaları teker teker -arada iyice karıştırarak- ekleyin. Bir kapta muz, ceviz ve ananası inciri karıştırın. Bunu yumurtalı karışıma ekleyin. Unlu karışımı da ilave edip karıştırın ve kaba boşaltın. (eğer kıvamı çok katı gelirse azar azar süt ekleyin.) Isınmış fırında 40 dakika kadar pişirin. Fırın telinde 15 dakika soğutun.
