



DİYABETLİ VE/VEYA OBESİTE HASTALARI İÇİN TATLI TARİFLERİ

FR-HYE-04-719-03

Hastanın Adı ve Soyadı :

Tarih :

Protokol No :

DIYET UZMANI :

MUHALLEBİ		SÜTLAÇ	
Bir Porsiyon Ölçüsü : 1 kase	1 porsiyon muhallebi	Bir Porsiyon Ölçüsü : 1 kase	1 porsiyon muhallebi
Porsiyon Adeti : 1	1.5 değişim ekmek ve 1 değişim süt	Porsiyon Adeti : 1	1.5 değişim ekmek ve 1 değişim süt
Malzemeler :	Hazırlanışı :	Malzemeler :	Hazırlanışı :
Süt 1 Su bardağı	1. Tencerede pirinç ununu sütle ez.Orta	Süt 1 Su bardağı	1. Tencerede pirinç ununu sütle ez.Orta
Pirinç unu 1.5 YK	ateşte aynı yönde karıştırarak	Pirinç 1 YK	ateşte aynı yönde karıştırarak
Vanilya ½ paket	koyulaşmaya kadar pişir.	Limon Rendesi 1 ÇK	koyulaşmaya kadar pişir.
Toz Tatlandırıcı 1.5 YK	2. Vanilya ilave et, bir iki dakika daha	Toz Tatlandırıcı 1.5 YK	2. Vanilya ilave et, bir iki dakika daha
Tarçın 1 ÇK	kaynat, ateşi kapat. Biraz soğuyunca	Tarçın 1 ÇK	kaynat, ateşi kapat. Biraz soğuyunca
	Toz tatlandırıcıyı ekle, karıştır.	Su ½ ÇB	Toz tatlandırıcıyı ekle, karıştır
	3. Uzerini tarçınla süsle.	Nişasta 1 TK	3. Uzerini tarçınla süsle.
AYVA TATLISI		KABAK TATLISI	
Bir Porsiyon Ölçüsü : 1 dilim	1 porsiyon ayva tatlısı	Bir Porsiyon Ölçüsü : 1 dilim	1 porsiyon kabak tatlısı
Porsiyon Adeti : 6	1 değişim meyve yerine yenabilir	Porsiyon Adeti : 5	1 değişim sebze yerine yenabilir
Malzemeler :	Hazırlanışı :	Malzemeler :	Hazırlanışı :
Ayva ½ kg	1. Ayvaları yıka,soy, dörde böl,çekirdeklerini	Kabak ½ kg	1. Kabakları yıka,tencereye diz
Su 2 su bardağı	ayıkla.	Su 2 su bardağı	2. Kabakları 2 su bardağı su ile
Toz tatlandırıcı 4 YK	2. Ayvaları 2 su bardağı su ile	Toz tatlandırıcı 5 YK	Yumuşaymaya kadar kısık ateşte pişir,
	Yumuşaymaya kadar kısık ateşte pişir,	Ceviz (çekilmiş) 25 gr	Ateşi kapat.
	Ateşi kapat.		3. Toz tatlandırıcıyı meyvelerin üzerine
	3. Toz tatlandırıcıyı meyvelerin üzerine ek		4. Cevizleri de kabakların üzerine serp,tencerenin
	4. Tencerenin ağzını kapalı olarak soğumasını bekle		kapağını kapat, soğumasını bekle

Hazırlayan AD/BD/Birim(ler): Beslenme ve Diyet Birimi

İlk yayın tarihi: 01.05.2007

Rev No : 00

Rev Tarihi :

Sayfa 1 / 1