



## 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            | <b>1.5 değişim ekmek ve 1 değişim süt</b>           | Porsiyon Adeti : 1            | <b>1.5 değişim ekmek ve 1 değişim süt</b>          |
| <b>Malzemeler :</b>           | <b>Hazırlanışı :</b>                                | <b>Malzemeler :</b>           | <b>Hazırlanışı :</b>                               |
| 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            | <b>1 değişim meyve yerine yenabilir</b>             | Porsiyon Adeti : 5            | <b>1 değişim sebze yerine yenabilir</b>            |
| <b>Malzemeler :</b>           | <b>Hazırlanışı :</b>                                | <b>Malzemeler :</b>           | <b>Hazırlanışı :</b>                               |
| 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