



BÖBREK YETMEZLİĞİ HASTALARI İÇİN HAZIRLANABİLECEK TATLI TARİFLERİ

FR-HYE-04-719-20

Hastanın Adı ve Soyadı :

Tarih :

Protokol No :

KREMALI ELMA TATLISI (10 porsiyon)

ELMANIN HAZIRLANIŞI:

Malzemeler

500 gr. şeker (2,5 su bardağı)

250 cc. su

1600 gr. elma

Yapılışı

Şekeri su ile kaynatıp şurubu hazırlayın. Elmaları yıkayın, saplarını çıkarın ve kabuklarını soyun. Derin bir tencerede kaynamakta olan suya atın, 5 dakika haşlayarak suyunu süzün. Bu elmaları kaynamakta olan şuruba atın, şurubu çekinceye kadar pişirin, soğutun.

KREMANIN HAZIRLANIŞI:

Malzemeler

50 gr. nişasta (1 çay bardağı)

300cc. su (3 çay bardağı)

100 gr. pudra şekeri (1 çay bardağı)

150 gr. margarin

Yapılışı

Nişastayı su ile ezin ve pişirin, arada bir karıştırarak soğumaya bırakın. Pudra şekeri ile margarini mikserle çırpın. Soğumuş nişastayı bu karışıma yavaş yavaş ekleyerek iyice karıştırın. Hazırlanmış bu kremayı elmanın arasına veya üstüne istenilen şekilde koyun.

DÜŞÜK PROTEİNLİ UN KURABİYESİ

Malzemeler

100 gr. un (1 çay bardağı)

50 gr. pudra şekeri (yarım çay bardağı)

45 gr. margarin (9 tatlı kaşığı)

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Yapılışı

Oda sıcaklığında olan margarini pudra şekeri, limon kabuğu rendesi ve un ile yoğurun. Elde edilen hamuru 1 cm kalınlığında açarak 12 eşit parçaya bölün. 180°C'de 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri serpin. (Verilen miktar 4 günlüktür.)

Hazırlayan AD/BD/Birim : Beslenme ve Diyet Birimi

İlk yayın tarihi : 01.05.2007

Rev No : 00

Rev Tarihi :

Sayfa 1 / 1

İRMİK TATLISI (10 porsiyon)

Malzemeler

- 90 gr. irmik (9 yemek kaşığı)
- 90 gr. şeker (9 yemek kaşığı)
- 400 cc. süt (2 su bardağı)
- 100 cc sıvı yağ
- 1 çay kaşığı portakal veya limon kabuğu rendesi

Yapılışı

Kaynayan sütün içine irmiği azar azar ilave ederek karıştırın. Şekeri, limon kabuğunu da bu karışıma ekleyin. Koyulaştıktan sonra sıvıyağı katarak dikdörtgen bir kaba boşaltarak buzdolabında soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapın.

MUZ KOKULU VEYA LİMONLU PELTE (3 porsiyon)

Malzemeler

- 500 cc. su (5 çay bardağı)
- 50 gr. nişasta (1 çay bardağı)
- 150 gr. şeker (1,5 çay bardağı)
- 15 cc. sıvıyağ (1,5 çorba kaşığı)
- 2-3 damla muz esansı veya limon suyu

Yapılışı

Suyun bir kısmını nişastayı ezmek için ayırıp gerisini kaynatın. Su ile ezdiğiniz nişastayı kaynayan suya karıştırarak ekleyin. Şekeri, sıvıyağı, limon suyu veya muz esansını da ilave ettikten sonra karıştırarak ateşi söndürün. Sıcakken kaselere koyun ve buzdolabında saklayın.

DIYET UZMANI