

TIBBİ BESLENMEDE PRATİK TARİFLER



• MEYVELİ DONDURMA •

İÇİNDEKİLER

- ❖ 1 şişe (220 ml) vanilya/çilek/muz aromalı veya kakaolu özel tıbbi amaçlı gıda
- ❖ 120 ml su
- ❖ 1 çay kaşığı vanilya
- ❖ 30 gr. şeker
- ❖ 10 gr. pirinç unu/mısır nişastası
- ❖ 1 küçük boy muz

HAZIRLANIŞI

- ❖ Bir tavaya şeker, pirinç unu/mısır nişastası ve suyu koyun.
- ❖ Kaynayana kadar karıştırın ve kaynayınca birkaç saniye daha pişirin. Ocaktan alın ve iyice karıştırın.
- ❖ Derin bir kaba dökün ve soğumaya bırakın. Soğuyunca vanilyayı ekleyin.
- ❖ Mikserle çırpın ve 1 saat soğumaya bırakın.
- ❖ 1 şişe özel tıbbi amaçlı gıdayı ekleyin. Tekrar bir kaba alın ve yoğunlaşınca kadar tekrar çırpın.
- ❖ Uygun bir kaba alın ve buzluğa yerleştirin.
- ❖ Servis yapmadan 5 dakika önce buzluktan çıkartın.



• MEYVELİ YOĞURT •

İÇİNDEKİLER

- ❖ 1 şişe (220 ml) vanilya aromalı özel tıbbi amaçlı gıda
- ❖ 1 kutu meyveli yoğurt

HAZIRLANIŞI

- ❖ Vanilya aromalı özel tıbbi amaçlı gıda ve meyveli yoğurdu iyice karıştırın ve servis yapın.
- ❖ Meyve parçaları ile farklı şekillerde sunabilirsiniz.



• MOZAİK PASTA •

İÇİNDEKİLER

- ❖ 1 şişe (220 ml) soğutulmuş kakaolu özel tıbbi amaçlı gıda
- ❖ 2 yemek kaşığı tereyağ
- ❖ 2 yemek kaşığı bal
- ❖ 250 gr. petibör bisküvi
- ❖ Limon rendesi
- ❖ 3 yemek kaşığı kakao

HAZIRLANIŞI

- ❖ Bisküvileri fazla ufalamadan kırın.
- ❖ Margarini bir tavada eritin.
- ❖ Eriyen margarini, kakaolu özel tıbbi amaçlı gıdayı ve balı bisküvilerin üzerine ekleyin.
- ❖ Karışımı iyice karıştırın ve streç filme boşaltarak rulo şekli verin. (Uzun, ince bir kaba yerleştirerek daha düzgün şekil verebilirsiniz.)
- ❖ Servis etmeden önce buzlukta 2-3 saat kadar dinlendirin.



• MUHALLEBİ •

İÇİNDEKİLER

- ❖ 1 şişe (220 ml) vanilya/çilek/muz aromalı veya kakaolu özel tıbbi amaçlı gıda
- ❖ 200 gr. ayva
- ❖ 100 gr. toz şeker
- ❖ 10 gr. pirinç unu veya mısır nişastası

HAZIRLANIŞI

- ❖ Ayvanın kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın. Küp küp doğrayın.
- ❖ 1 su bardağı su, 1 çay bardağı toz şeker ve ayvayı birlikte pişirin.
- ❖ Pirinç unu/mısır nişastasını su ile açın, karışıma ilave edip muhallebi, kıvamına gelene kadar pişirin.
- ❖ Ocaktan aldıktan sonra 1 şişe özel tıbbi amaçlı gıda ile karıştırın.
- ❖ Blenderdan geçirip soğuyana kadar buzdolabında dinlendirin.



• MUZLU TİRAMİSU •

İÇİNDEKİLER

- ❖ 1 şişe (220 ml) muz aromalı özel tıbbi amaçlı gıda
- ❖ 1 paket hazır muzlu puding karışımı
- ❖ 125 ml süt
- ❖ 250 gr. labne
- ❖ 125 ml krema
- ❖ 16 adet kedi dili bisküvi
- ❖ 15 gr. damla çikolata
- ❖ 2 adet muz

HAZIRLANIŞI

- ❖ Muzlu pudingi paketinin üstündeki tarife göre hazırlayınız.
- ❖ Orta boy bir kapta, labneyi mikser ile çırpınız. Hafifleştikten sonra kremayı ekleyerek 30 saniye daha çırpınız. Puding karışımını ekleyerek karıştırmaya devam ediniz.
- ❖ 2 adet muzlu dilimledikten sonra kremalı karışıma ekleyiniz.
- ❖ Derin bir kapta kedi dili bisküvileri muz aromalı özel tıbbi amaçlı gıda ile ıslatınız.
- ❖ 20 cm'lik derin bir borcamın tabanını kaplayacak şekilde bisküvilerin yarısını diziniz.
- ❖ Kremalı karışımın yarısını bisküvilerin üzerine dökünüz.
- ❖ Kalan bisküvileri kullanarak bir kat daha diziniz ve kalan kremalı karışımın tamamını üstüne dökünüz.
- ❖ Buzdolabında 4 ila 24 saat arasında dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.



Abbott'un koşulsuz katkılarıyla.

• SMOOTHIE •

İÇİNDEKİLER

- ❖ 1 şişe (220 ml) vanilya aromalı özel tıbbi amaçlı gıda
- ❖ 1 çay kaşığı tarçın
- ❖ 1 adet muz
- ❖ 10 adet yarım ceviz
- ❖ 10 adet taze yaban mersini

HAZIRLANIŞI

- ❖ Tüm malzemeler smoothie makinasına konur ve cevizler tamamen eriyinceye kadar çekilir.
- ❖ Büyük bardak veya shotlarda servis edebilirsiniz.





www.tr.abbott

Abbott'un koşulsuz katkılarıyla.