**SÜTLÜ KEK TARİFİ (1 ÇAY BARDAĞI SÜT İLE)**

**MALZEMELER**

1 YUMURTA VEYA ALERJİK İSE YUMURTA İKAMESİ VEYA EKLENMEZ

1 ÇAY BARDAĞI SÜT (100 ML, 3.4 GRAM İNEK SÜTÜ PROTEİNİ)

1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

1 ÇAY BARDAĞI TOZ ŞEKER (DİLEYEN HURMA KOYABİLİR)

2 TATLI KAŞIĞI KABARTMA TOZU

3 ÇAY BARDAĞI UN

**YAPILIŞI:** MALZEMELER KARIŞTIRILIP KEK KALIBINA KONULUR (DİKDÖRTGEN ŞEKİLLİ KEK KALIBI) , 180-200 DERECELİK FIRINDA 30 DAKİKA PİŞİRİLİR. TÜM KEK 10 EŞİT PARÇAYA BÖLÜNÜR. 1 DİLİM KEK (TÜM KEKİN 1/10’U) 10 ML SÜT VE 340 MG SÜT PROTEİNİ İÇERİR

**SÜTLÜ KEK TARİFİ (1 SU BARDAĞI SÜT İLE)**

**MALZEMELER**

2 YUMURTA VEYA ALERJİK İSE YUMURTA İKAMESİ VEYA EKLENMEZ

1 SU BARDAĞI SÜT (200 ML, 6,8 GRAM İNEK SÜTÜ PROTEİNİ)

1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ

1 SU BARDAĞI TOZ ŞEKER (DİLEYEN HURMA KOYABİLİR)

1 PAKET KABARTMA TOZU

6 ÇAY BARDAĞI UN

**YAPILIŞI:** MALZEMELER KARIŞTIRILIP KEK KALIBINA KONULUR (DİKDÖRTGEN ŞEKİLLİ KEK KALIBI) , 180-200 DERECELİK FIRINDA 30 DAKİKA PİŞİRİLİR. TÜM KEK 10 EŞİT PARÇAYA BÖLÜNÜR. 1 DİLİM KEK (TÜM KEKİN 1/10’U) 20 ML SÜT VE 680 MG SÜT PROTEİNİ İÇERİR

**Kaynaklar**

1. Sackesen C, Suárez-Fariñas M, Silva R, Lin J, Schmidt S, Getts R, Gimenez G, Yilmaz EA, Cavkaytar O, Buyuktiryaki B, Soyer O, Grishina G, Sampson HA. A new Luminex-based peptide assay to identify reactivity to baked, fermented, and whole milk. Allergy. 2019 Feb;74(2):327-336.

2. Altıntaş DU, Büyüktiryaki B, Ayvaz D, et al. Food Allergy: Turkish National Guideline 2017. Asthma Allergy Immunol. 2017;15: Supplement:1

**ORAL PROVAKASYON KLİNİK TAKİP FORMU**

**1 ÇAY BARDAĞI PİŞMİŞ İNEK SÜTÜ İÇEREN KEK İLE PROVAKASYON TESTİ**

**Ad-Soyad:**

**Yaş :**

**Tarih :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Uygulama**  **Zamanı** | **Uygulanan Miktar** | **Solunum Sayısı** | **Kalp Tepe Atımı** | **Arteryel**  **Tansiyon** | **Vücut Ağırlığı** | **Solunum Sistemi Bulguları** | **Sindirim Sistemi**  **Bulguları** | **Cilt Bulguları** | **Diğer**  **Bulgular** |
|  | **Uygulama Öncesi** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **0.dk** | **1 DİLİM KEKİN 1/4’Ü (2.5 ML SÜT İÇERİR veya 85 MG İNEK SÜTÜ PROTEİNİ)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **20.dk** | **1 DİLİM KEKİN 1/4’Ü (2.5 ML SÜT İÇERİR VE 85 MG İNEK SÜTÜ PROTEİNİ)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **40.dk** | **1 DİLİM KEKİN 1/2’Sİ (5 ML SÜT İÇERİR VE 170 MG İNEK SÜTÜ PROTEİNİ)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Toplam kümülatif süt proteini** | **340 MG veya 10 ML** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **-** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Kaynaklar**

1. Sackesen C, Suárez-Fariñas M, Silva R, Lin J, Schmidt S, Getts R, Gimenez G, Yilmaz EA, Cavkaytar O, Buyuktiryaki B, Soyer O, Grishina G, Sampson HA. A new Luminex-based peptide assay to identify reactivity to baked, fermented, and whole milk. Allergy. 2019 Feb;74(2):327-336.

2. Altıntaş DU, Büyüktiryaki B, Ayvaz D, et al. Food Allergy: Turkish National Guideline 2017. Asthma Allergy Immunol. 2017;15: Supplement:1

**ORAL PROVAKASYON KLİNİK TAKİP FORMU**

**1 SU BARDAĞI PİŞMİŞ İNEK SÜTÜ İÇEREN KEK İLE PROVAKASYON TESTİ**

**Ad-Soyad:**

**Yaş :**

**Tarih :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Uygulama**  **Zamanı** | **Uygulanan Miktar** | **Solunum Sayısı** | **Kalp Tepe Atımı** | **Arteryel**  **Tansiyon** | **Vücut Ağırlığı** | **Solunum Sistemi Bulguları** | **Sindirim Sistemi**  **Bulguları** | **Cilt Bulguları** | **Diğer**  **Bulgular** |
|  | **Uygulama Öncesi** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **0.dk** | **1 DİLİM KEKİN 1/4’Ü (5 ML SÜT İÇERİR veya 170 MG İNEK SÜTÜ PROTEİNİ)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **20.dk** | **1 DİLİM KEKİN 1/4’Ü (5 ML SÜT İÇERİR veya 170 MG İNEK SÜTÜ PROTEİNİ)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **40.dk** | **1 DİLİM KEKİN 1/2’Sİ (5 ML SÜT İÇERİR VE 170 MG İNEK SÜTÜ PROTEİNİ)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Toplam kümülatif süt proteini** | **680 MG veya 20 ML** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **-** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Kaynaklar**

1. Sackesen C, Suárez-Fariñas M, Silva R, Lin J, Schmidt S, Getts R, Gimenez G, Yilmaz EA, Cavkaytar O, Buyuktiryaki B, Soyer O, Grishina G, Sampson HA. A new Luminex-based peptide assay to identify reactivity to baked, fermented, and whole milk. Allergy. 2019 Feb;74(2):327-336.

2. Altıntaş DU, Büyüktiryaki B, Ayvaz D, et al. Food Allergy: Turkish National Guideline 2017. Asthma Allergy Immunol. 2017;15: Supplement:1