|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.KADEME** | **2.KADEME** | **3.KADEME** | **4.KADEME** |
| **Fırınlanmış inek sütü ürünleri(30 dakika, 180-200 derece)** | **Fırınlanmış inek sütü ürünleri(30 dakika,180-200 derece)**  **Tereyağ** | **Kısa süreli fırınlanmış/Pişirilmiş/Fermante edilmiş.** | **Pişirilmemiş ve fermante edilmemiş/pastörize edilmiş** |
| * Bisküvi, kek, kurabiye, çörek, börek gibi ürünlerin içine az miktarda süt veya yoğurt koyulması | * Bisküvi, kek, kurabiye, çörek, börek gibi ürünlerin içine süt ve/veya yoğurt ve/veya peynir ve/veya tereyağı konulması | * Yayla çorbası (yoğurtlu çorba) * Pizza(peynirli) * Puding * Poğaça (peynirli) | Yağlı peynirler, kaşar diğerleri |
| * **Örneğin:1 çay bardağı sütten kekin 1/10’u, 1 su bardağı sütten kekin 1/10’u gibi).** | * **Tereyağ** | * **Yoğurt(örneğin 1 çay kaşığı veya tatlı kaşığı miktarlarından başlanıp giderek artırılarak)** | **Dondurma, mus, sütlü krema (pişmemiş ve fermante edilmemiş süt ürünleri)** |
|  |  | * **Yağsız yumuşak peynir, labne peyniri, yağsız beyaz peynir, sütlü çikolata** | **İnek sütü** |

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