AYSE TURAN USLU / 7-13 NİSAN 2025

TUNA SAĞLIK

DANISMANLIK

Her sabah güne baslarken:

1 su bardağı ılık su + 1 yk. zeytinyağı + 5-10 damla limon - 1 yk. elma sirkesi

Kurşun geçirmez kahve (1 fincan kahve + 1 tatlı kaşığı hindistan cevizi yağı veya tereyağı/sade yağ)

9. HAFTA

PAZARTESİ

Öğle (Tercihen saat 12:00 civarında)

1 yumurta, 1 çorba kaşığı badem unu ile krep (1 çay kaşığı zeytinyağı tavayı yağlamak için)

yumurta ve badem ununu çırpın, istediğiniz baharatları ekleyin Kısık ateşli tavayı yağlayarak arkalı önlü pişirin

Tulum / kaşar / lor peyniri (30 gram)

Zeytin (10 adet)

Mevsim Yeşillikleri (dereotu, roka, maydanoz, marul vs.sirke, limon ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile)

Findik (10 adet)

Akşam (Tercihen hava kararınca)

Yoğurtlu Köfte Çorbası

Tavuk sote (100 gr tavuk fleto,1adet orta boy domates,1 adet yeşil biber ,1 yemek kaşığı zeytinyağı)

Yeşil salata (marul, dereotu, roka, kırmızı lahana, 1 yemek kaşığı zeytinyağı)

Turşu (organik, ev yapımı)

SAL

Öğle (Tercihen saat 12:00 civarında)

Sahanda yumurta (1 yumurta, 1 tatlı kaşığı tereyağ)

Tulum / kaşar / lor peyniri (50 gram)

Yeşillikler (dereotu, roka, maydanoz, marul vs. + sirke, limon ile)

Zeytin (10 adet)

*Lupin unlu ekmek (1 dilim)

Ceviz (3 adet)

Akşam (Tercihen hava kararınca)

Yoğurtlu Köfte Çorbası

100 gram ızgara ya da sote et

100 gram köz patlıcan (1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve tuz ile soteleyin. Soğuyunca 2 kaşık yoğurt ekleyip karıştırın. Üzerine etleri koyun).

2 yemek kaşığı ev yoğurdu

Turşu (organik, ev yapımı)

ÇARŞAMBA

Öğle (Tercihen saat 12:00 civarında)

Haşlanmış yumurta (1 adet) + (üzerine eritilmiş 1 tatlı kaşığı tereyağı ve istenilen baharatlar

Tulum / kaşar / lor peyniri (30 gram)

Yeşillikler (dereotu, roka, maydanoz, marul, sirke ve limon+1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile)

Zeytin (10 adet)

*Lupin unlu ekmek (1 dilim)

Findik (10 adet)

Akşam (Tercihen hava kararınca)

200 gr. ızgara ya da fırında balık (çupra, levrek, alabalık vs.)

2 avuç yeşil salata + bir tatlı kaşığı zeytin yağı

PERSEMBE

Öğle (Tercihen saat 12:00 civarında)

Avokadolu omlet

Zeytin (5 adet)

Salatalık (orta boy) + 4-5 yaprak marul + 4-5 dal maydanoz+ 2 adet küçük yeşil biber

*Lupin unlu ekmek (1 dilim)

Akşam (Tercihen hava kararınca)

Urfa / adana kebap 150 gram (1 porsiyon)

Yeşil salata (marul, dereotu, roka, kırmızı lahana,sirke, limon ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile)

*Lupin unlu ekmek (1 dilim)

Çiğ badem (20 adet)

CUMA

Öğle (Tercihen saat 12:00 civarında)

Haşlanmış yumurta (1 adet) + (üzerine eritilmiş 1 tatlı kaşığı tereyağı ve istenilen baharatlar

Tulum / kaşar peyniri (30 gram)

Salatalık (orta boy) + 4-5 yaprak marul + 4-5 dal maydanoz+ 2 adet küçük yeşil biber	
*Lupin unlu ekmek (1 dilim)	
Akşam (Tercihen hava kararınca)	
150 gr. Tavuk pirzola	
Yerelmalı Brokoli Salatası	
Kabak çekirdeği (1 avuç)	
Turşu (organik, ev yapımı)	
CUMARTESİ	
Öğle (Tercihen saat 12:00 civarında)	
*Yoğurtlu çilbir	
Yeşillikler (dereotu, roka, maydanoz,marul, vs sirke ve limon ile)	
Ceviz (3 adet)	
Akşam (Tercihen hava kararınca)	
150 gram köfte / ya da 150gram kuzu kavurma	
Köz biber salatası (1 adet kapya biber, 2 adet kornişon turşu, 4 adet ceviz, 1 tatlı kaşığı zeytinyağı, tuz ve limon)	
PAZAR	
Sahanda yumurta (2 yumurta, 1 tatlı kaşığı tereyağ)	
Tulum peyniri veya kaşar peyniri (30 gram) Salatalık (orta boy) + 4-5 yaprak marul + 4-5 dal maydanoz+ 2 adet küçük yeşil biber	
Zeytin (5 adet)	
Çiğ badem (20 adet) Akşam (Tercihen hava kararınca)	
Kıymalı ıspanak /lahana/kabak/ yeşil fasulye yemeği (100 gram kıyma ile)	
Yoğurtlu kırmızı pancar salatası(100 gram pancarı rendeleyip 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile soteleyelim.soğuyunca 2 yemek kaşığı yoğurt ile karıştıralım.tuz ve istediğiniz baharatları ekleyebilirsiniz.	
*Lupin unlu ekmek (1 dilim)	
Turşu (organik, ev yapımı)	
* Ara öğün (Tercihen saat 15:00-16:00 civarında): Maden suyu (2 çimdik kaya tuzu ve limon 5-10 damla limon sıkılmış şekilde)	
* Günlük ortalama 5000 adım önerilir	
* Günlük su tüketimi 2 litrenin üzerinde olması önerilir	