

## Ek Gıdaya Geçiş Tablosu

Gün	Yemek	Miktar	Not
1.gün	ev yoğurdu	2 tatlı kaşığı	
2.gün	ev yoğurdu	4tatlı kaşığı	
3.gün	ev yoğurdu	6tatlı kaşığı	
4.gün	kabak püresi	2 tatlı kaşığı	
5.gün	kabak püresi	4tatlı kaşığı	
6.gün	kabak püresi	6tatlı kaşığı	
7.gün	havuç püresi	2tatlı kaşığı	
8.gün	havuç +kabak püresi	4tatlı kaşığı	
9.gün	havuç+kabak püresi	6tatlı kaşığı	alerji olmadıysa yoğurtla verilebilir
10.gün	patates püresi	2tatlı kaşığı	
11.gün	patates+denenen sebze	4tatlı kaşığı	
12.gün	patates+denenen sebze	6tatlı kaşığı	
13.gün	taze fasulye püresi	2tatlı kaşığı	
14.gün	taze fasulye püresi+denenen sebze	4tatlı kaşığı	
15.gün	taze fasulye püresi+denenen sebze	6tatlı kaşığı	alerji olmadıysa yoğurtla verilebilir
16.gün	kapya biber püresi	2tatlı kaşığı	
17.gün	kapya biber+denenen sebze	4tatlı kaşığı	
18.gün	kapya biber+denenen sebze	6tatlı kaşığı	alerji olmadıysa yoğurtla verilebilir
19.gün	kayısı püresi	2tatlı kaşığı	
20.gün	kayısı püresi	4tatlı kaşığı	
21.gün	kayısı püresi	6tatlı kaşığı	
22.gün	şeftali püresi	2tatlı kaşığı	
23.gün	şeftali+kayısı püresi	4tatlı kaşığı	
24.gün	şeftali+kayısı püresi	6tatlı kaşığı	
25.gün	yumurta	1 çay kaşığına yakın	10 dakika haşlanır
26.gün	yumurta	1 çay kaşığı	10 dakika haşlanır
27.gün	yumurta	1 çay kaşığı	10 dakika haşlanır
28.gün	ev yapımı lor veya labne	1çay kaşığı	
29.gün	ev yapımı lor veya labne	1çay kaşığı	
30.gün	ev yapımı lor veya labne	1çay kaşığı	