



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZU ÖZÜ

Keçiboynuzu özü direk olarak ateşle temas etmediği için içerisinde kansorejen bir madde olan karamel oluşmamaktadır.

Kaynama derecesi 60 dereceyi geçmediğinden insan vücuduna gerekli olan mineral madde ve aminoasitlerde kayıp görülmemektedir.

Pekmez yapımında çöktürücü olarak toprak vs. ve kimyasal enzimler üretim sırasında asla kullanılmamaktadır.

Keçiboynuzunun içerdiği Gallik Asit, insan sağlığı üzerinde çok yönlü özellikleri olan bir maddedir. Gallik asit içeren keçiboynuzu özü'nün faydaları aşağıda yer almaktadır.

Kolesterolün ve tansiyonun düşürülmesine yardımcı olur.

Nefes darlığına, astım, bronşit ve öksürüğe iyi gelir.

Kalp damarlarının açılmasına yardımcı olur.

Vücuda kuvvet ve enerji verir.

Yüksek miktarda fosfor, potasyum ve kalsiyum içerdiğinden çocukların kemik, zeka gelişiminde ve zihin açılmasında önemli rol oynar.

Karaciğeri yüksek oranda takviye eder.

İçerdiği aminoasitten dolayı kan yapıcı ve kan tazeleyici özelliği fazladır.

Sigaranın nefes sistemi üzerindeki olumsuzlukları gidermede etkilidir.

Kalsiyum ve magnezyum uygun kombinesinden dolayı kemik erimesini geciktirmede etkilidir.

İleri yaş hastalıkları tedavisinde yardımcı olur.

Hazımsızlık, mide yanması, mide ekşimesi ve bağırsakların çalışmasında faydalıdır.

Bronşları açar, göğsü yumuşatır ve balgam söktürmeye faydalıdır.

Cinsel gücü artırıcı bir özelliğe sahiptir yani doğal bir afrodisyaktır.

Kullanım Şekli:

Yetişkinlerde: Sabah - akşam aç karnına 2 yemek kaşığı.

Çocuklarda: Kahvaltıda 1 yemek kaşığı.

Bebeklerde: Kahvaltıda 1 çay kaşığı.

Suladılırarak, tahinle veya yoğurtla beraberde yenilebilir.

