



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE HAŞHAŞ ŞURUBU

Hacı Paşa Şifâü'l-Eskâm ve Devâü'l-Âlâm
OTAM Ankara Üniversitesi

Elli dirhem beyaz taze haşhaş alınır, tohumları ile birlikte ezildikten sonra su ilave edilip hafif ateş üzerinde kaynatılır, sonra bir ratl şeker ve yarım okka bal eklenip belli bir kıvama kadar hafif ateşte kaynatılır, öksürük kesici, ateş düşürücü ve göğüs yumuşatıcı etkileri vardır, bir buçuk okka haşhaş kabuğu iyice ezilir, sıcak suda bir gün bir gece bekletilir, sıkılıp süzülür, iki okka haşhaş tohumu yarım ratl şeker ve yarım okka bal ilave edilir. Baş ağrıları ve nezleye karşı kullanılır.

Not: Haşhaş şurupları için belirtilen ağrı kesici ve öksürük giderici etkilere benzer olarak, haşhaşın günümüzde de ağrı kesici ve öksürük giderici olarak kullanıldığı bilinmektedir.