



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYE EDİLMİŞ HAŞHAŞ ŞURUBU

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

Kabuğu ile beraber elli tane haşhaş alınır, içindeki tohumları alınıp tohumları örtecek şekilde sıcak suda bekletilir. Başka bir kapta haşhaş kabuklarına da aynı işlem uygulanır, bunlar bir gün bir gece bekletildikten sonra kıvamlı bir sıvioluncaya kadar dövülür, kabukların bulunduğu kap ateşte kaynatılır, üçte biri kalıncaya kadar kaynatıldıktan sonra iki kap birleştirilir. Kaynatılır, süzülür, bu şurup öksürük kesicidir, iç ve dış kanamaları durdurucu etkilere sahiptir.

Not: Taze haşhaş şurubunda olduğu gibi, terbiye edilmiş haşhaş şurubunda da öksürük kesici etki, haşhaşın günümüzde bilinen öksürük kesici etkisi ile paraleldir.