

Written by
Tuesday, 08 July 2008 12:24 -

வாழ்பைப் பி, இது வியாதிகளாக் கலெல்லாம் சஞ்சீ வி போன றது. சற் று துவர்ப் பாக இரூக் கும் . பொபி யாக நற் றுக் கி சிறிது சூண் ணாம் பையோ அல் லது அஹ்சி கழுவிய தண் ணீ ரையோ கலந் து சற் று வடிய வதை தால் அதன் துவர்ப் புச் சுவையெல் லாம் நீ ராக இறங் கி விடும் . அதன் பிறகு அதை அவித் து பரூப் பு கலந் து சமதை து உண் ணலாம் . வகெ சுவையாகவீ இரூக் கும் .

பயேன் வாழைப் பி வில் துவர்ப்பே இருக்காது. அதை அப்படியே (பட்டைகளை நீ க்கி) சமதத் துச் சாப்பிட லாம்.

இதனைப் பதமாகச் செய்து சாப்பிட்டு வந்தால் வளள்ளை நோய் நீங்கும். ரத்த மலம் போகும். உதிரக் கடுப்பு இருக்காது. கை, கால் எஃப் சல் நீங்கும்.

வாழ்பைப் பஃவநெருக்கி சாறு எடுத்து அத்ஃதுடன் பனங் கற்கண்டு சேர்த்துச் சாப்பிட்டால் மறேகண்ட பிணிகள் எல்லாம் உடனே குணமாகும் .

வாழ்பைப் புகக் கறி பித்தம், வாத்தம் உடலில் ரத்தக் குறைவு, கிராணி, வயிற்றில் பச்சி
முதலிய வியாதிகளுக்கு சஞ்சீ விபனோன்றது.

வாழ்பைப் பி சாற்றில் தயிரகைக் கலந்து உட்கொண்டால் ரத்தக் கிராணி, பரெம்பாடு முதலியவனை நீங்கும். நால்தோலா சாற்றில் இரண்டு தோலா தயிரகைக் கலந்து ஒரு நாளாகக் கு இரண்டு மின்று முறை உட்கொண்டால் நல்ல குணம் தோயும்.

வாழ்பைப் பிவனை இடித்து சிற்றிமணக்கு எண்ணெய்யை விட்டு வதக்கி, கைகால் எஹ்ச்சல் உள்ள இடத்தில் ஓற்றடமிட்டால் எஹ்ச்சல் பரோகும்.

வாழ்பைப் பி வை வாரத திற்கொரு முறையனேும் சமதைத்துச் சாப்பிடுவது மிகவும் நல்லது.

<http://eegarai.blogspot.com/>