

# حساء اللوبياء في طنجرة الطهي البطيء



## المكونات:

- 1/2 رطل لوبياء مجففة
- 2 كوب مرق خضار قليل الصوديوم
- 1 كوب ماء
- 6 حبات جزر مفرومة
- 2 من عروق الكرفس، مفرومة
- 1 بصلة متوسطة مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم
- 1 ملعقة صغيرة توابل (ريحان، أوريجانو مجفف، إكليل الجبل أو المريمية)



## التعليمات:

1. اشطف وافرز اللوبياء لإزالة أي أوساخ أو طمي.
2. ضع جميع المكونات في قدر الطهي البطيء واخلطها.
3. يطهى على نار خفيفة لمدة 8 ساعات.

