



Súp Đậu Trắng Hàm

Nguyên liệu:

- ½ pound đậu trắng khô
- 2 cốc nước dùng rau củ ít muối
- 1 cốc nước
- 6 củ cà rốt xắt nhỏ
- 2 nhánh cần tây, xắt nhỏ
- 1 củ hành tây vừa, xắt nhỏ
- 1 muỗng cafe bột tỏi
- 1 muỗng cafe gia vị (húng quế, lá kinh giới khô, lá hương thảo hoặc cây xô thơm)

Hướng dẫn:

1. Rửa sạch và nhặt đậu mắt đen để loại bỏ bụi bẩn hoặc tạp chất.
2. Cho tất cả nguyên liệu vào nồi hầm và trộn đều.
3. Hầm ở nhiệt độ thấp trong 8 giờ.

**Seasonal
and Simple**

Một chương trình thuộc Hệ
Thông Mờ Rộng của
Đại Học Missouri

Nguồn: seasonalandsimple.info