

تخية أم علي

طوبى لأم علي (ع)

تاريخ	الحدث
1	ولدت في مكة
2	نشأت في مكة
3	تزوجت من علي بن أبي طالب
4	هاجرت مع علي بن أبي طالب إلى المدينة المنورة
5	ولدت الحسن والحسين
6	ولدت زين العابدين
7	ولدت محمد باقر
8	ولدت جعفر الطوسي
9	ولدت موسى الكاظم
10	ولدت علي رضا
11	ولدت محمد تقي
12	ولدت أحمد
13	ولدت محمد باقر
14	ولدت حسين
15	ولدت علي رضا
16	ولدت محمد باقر
17	ولدت حسين
18	ولدت علي رضا
19	ولدت محمد باقر
20	ولدت حسين
21	ولدت علي رضا
22	ولدت محمد باقر
23	ولدت حسين
24	ولدت علي رضا
25	ولدت محمد باقر
26	ولدت حسين
27	ولدت علي رضا
28	ولدت محمد باقر
29	ولدت حسين
30	ولدت علي رضا



تخية أم علي

طريقه طبخ (10)

الخطوة	التعليمات
1	اغسل اللحم جيدا
2	قشر البصل واطحنه
3	قشر الثوم واطحنه
4	قشر الفلفل واطحنه
5	قشر الطماطم واطحنه
6	قشر الجزر واطحنه
7	قشر الكرفس واطحنه
8	قشر البقدونس واطحنه
9	قشر الريحان واطحنه
10	قشر النعنع واطحنه
11	قشر الليمون واطحنه
12	قشر الليمون الحامض واطحنه
13	قشر الليمون الاخضر واطحنه
14	قشر الليمون الاصفر واطحنه
15	قشر الليمون البرتقالي واطحنه
16	قشر الليمون الوردى واطحنه
17	قشر الليمون الالوانى واطحنه
18	قشر الليمون الالوانى واطحنه
19	قشر الليمون الالوانى واطحنه
20	قشر الليمون الالوانى واطحنه
21	قشر الليمون الالوانى واطحنه
22	قشر الليمون الالوانى واطحنه
23	قشر الليمون الالوانى واطحنه
24	قشر الليمون الالوانى واطحنه
25	قشر الليمون الالوانى واطحنه
26	قشر الليمون الالوانى واطحنه
27	قشر الليمون الالوانى واطحنه
28	قشر الليمون الالوانى واطحنه
29	قشر الليمون الالوانى واطحنه
30	قشر الليمون الالوانى واطحنه

