

Egyptian Arabic transcript:

نضع كمية كبيرة من الماء حتى تغلي، بعديها بنحط المكرونة، نوعية من المكرونة عشان تغلي. دي أول مرحلة في عمل المكرونة، ينسلق المكرونة. نقلب المكرونة عشان ما تلتزقش، (...) كده لغاية ما الميه يغلي. طبعاً نحط ملح في الميه وزيت عشان المكرونة متلتزقش. بنصفي المكرونة، وبعد ما نصفها بالميه السعة لفترة، بنصفيها، وبنسيب المكرونة عشان تبرد. وبعديها بنبقى حاطين خلطه، الخلطه دي بصل ولحمة مفرومه، وزيت، وبيضربوا في الخلط، بعديها بيتسخنوا على النار، وفيها طبعاً الملح.

في كباب الحله، ودي خلطه، بصل وفلفل مضروبين في الخلط، وبعديها شطه، وكمون، وفلفل أسود، كمون وكزبره، بنقلبهم كلهم مع بعض، وملح كمان، وعصير ليمون، كل داه بنقلبوه عشان نعمل كباب حله. حنتبل اللحمة بالخلطة بتاعتنا دي، فبنحط اللحمة ونتبلها... نتبل، ونسيبها في تتبيلها لمدة ساعتين الزيت، وبعد ما ستوت بنفرشها في الصينيه.

بتعمل صلصة البشمال. نضع حوالي معلقتين دقيق، نضع حوالي معلقتين سمن، ونسخنهم، وبعدها نضع دقيق، أربع معالق دقيق. بنقلب الدقيق في السمن لفترة، لغاية لما يبقى شكلوا كده، ثم نضع حوالي ثلاث كبايات لين. ونقلب، بنقلب. نحطها كلها في الخلط، ونضربها في الخلط لمدة دقيقة وحدة. بنضربه في الخلط، وبعد ما نضربه في الخلط بنحطه على النار مرة ثانية، وبعديها بنقلب لغاية لما يغلي. وهو تتدرجيا بيزداد سمكه وهو على النار. بنقلب... نضع جزء من اللحمة، وخلطة اللحمة المفرومة على مكرونة بالبشمال الأول.

داه البشاميل سخن، داه شكلوا بعد ما اتساب على النار لغاية لما جهز بالشكل دوه. داه شكلوا النهائي، بعد كده بنطفي عليه، بنضيف عليه بيضة أو بيضين. داه شكل البيضة، بيضين، يضافوا على البشاميل، بنقلبهم،... البشاميل.

English translation:

Macaroni and *Kabab Halla*

We put a large amount of water into the pot, and we put in [cook] the macaroni until it is boiling. We turn over the macaroni in the pot, so that it won't stick, for some time until the water is boiling. Of course, we put salt and oil in the water, so that the macaroni won't stick. We strain the macaroni and add cold water while straining, and leave the macaroni until it cools down.

Then we have a mix. This mix consists of onions, ground meat, oil -- and then they are all blended in the blender and heated on the stove; there is, of course, the spices and salt.

Kabab el Hala

In making the *kabab hala* .. this is the mix of onions and pepper mixed in the blender, and then, um, chili and cumin, black pepper, cumin and dried cilantro. We mix all together, and we add salt also, lemon juice -- all this is mixed to make the *kabab halla*. Now, we marinate the meat with this mix. We put in the meat, and then we marinate it with this mix. We should leave the meat to marinate for two hours.

The macaroni, after it is cooked ... we make the *bechamal* sauce. We put in around two spoonfuls of flour, around two spoonfuls of butter; then we heat them, and then we put in flour, four spoons of flour. We mix the flour with butter for a while, until it looks like this, and then we put in around three cups of milk, and then we mix and we keep mixing, and then we put it in the mixer for one minute. We mix it in the blender, and then we put it on the stove again. Then, we mix until it boils, and then consequently the mix becomes thicker. We put part of ground meat with the macaroni, and the mix of ground meat over the macaroni with *bechamal*. The *bechamal* has become thicker, and it was left over the stove until it became like this. This is the final shape of it. After that, we turn off the heat and then we will add one or two eggs. This is the shape of the eggs; two eggs added to the *bechamal*, and then we mix it with the *bechamal*.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use every day. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2007-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated