

Egyptian Arabic transcript:

دي المقادير لطريقة عمل الفلافل أو الطعميه:

- دول كوبايتين فول مدشوش ومقشور ومنقوعين في ميه بقالهم حوالي ست ساعات. ممكن نحطهم أكثر من كده
- داه معلقة ملح
- معلقه ونص كزبره ناشفه
- ربع معلقة فلفل إسود، و
- كمون، حوالي معلقة ونص أو معلقتين كمون
- ودي كباية بقدونس وكزبره مخلوطين
- ودول حوالي فصين توم مطحونين
- ودول بصلتين كبار مقطعين
- وسمس علشان القلي، وطبعا حبيقي في زيت كمان للقلي.

حنط الفول إلي إحنا نقعناه. حنطه كلوا في ال food processor. وبعدين نحط معاه البصل، وبعدين نحط كل مقادير البهارات، نحط التوم، والخضره. بنحطهم كلهم مع بعض في ال food processor. وبعدين نبدأ نشغله.

داه شكل عجينة الفلافل أو الطعميه بعد ما خلصنا طحنها في ال food processor تقريبا لمدة عشر دقائق. طبعا الكمية دي كبيره أوي فممكن ناخذ منها الكمية إلي إحنا عايزينها بس، والباقي ممكن (...) في كيس بالفريزر. بعد كده ممكن نزودها سمس، كميته بسيطه، وبعد كده حنط حوالي ربع معلقة baking powder. ونقلبه كويس هو وعجين الطعميه. بعد كده حنكون حطين زيت، في أي إناء على النار، لحد ما يسخن، وتتاكد إن هو سخن أوي. وبعدين نبدأ ناخذ أجزاء من عجينة الطعميه، ونعملها بأي شكل إحنا عايزينه، ممكن تكون شكل أقراص أو شكل دواير صغيره، وبعدين نبدأ نحطها في الزيت، ونطلع آخر قرص من الزيت، ودي الكمية إلي عملناها، ممكن نحفظ ببقية الكمية في الفريزر، ممكن نزود السمس، كمية السمس، وداه شكل الأقراص النهائية.

English translation:

These are the ingredients for making Falafel or *taamia*:

- These are 2 cups of beans, cut and shelled, and soaked in water for about 6 hours. We can soak them for longer.
- This is a spoon of salt.
- 1 and ½ spoons dried coriander.
- ¼ spoon black pepper.
- And cumin, about 1 and ½ spoons or 2 spoons.
- These are one cup [each] of parsley and coriander, mixed.
- These are about 2 cloves of garlic, minced.
- These are 2 big onions, chopped.
- Sesame seeds for frying, and also oil for frying.

We put the beans that we've soaked in the food processor. Then, we add the onion. Next, we put in all the spices. We add the garlic and the green herbs. We mix everything in the food processor, and then we switch it on.

This is the shape of the falafel mixture or *taamia* after we mashed it in the food processor for about 10 minutes. Certainly, this quantity is very big, so we can take only what we need, and the rest goes into a bag in the freezer. Then, we can put in sesame seeds, a small quantity. Next, we add ¼ spoon of baking powder, and mix it well with the *taamia* mixture. After that, we put oil on top of the stove until the oil heats; we make sure it gets very hot. Then, we start taking pieces of the *taamia* mixture. We can shape them however we want; they could be circles. Then, we begin putting them in the oil. We take the last piece out of the oil.

This is the quantity we have made. It's possible to keep the rest of the mixture in the freezer. We can also add more sesame seeds, and this is the final shape of the pieces.

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

