

Dari transcript:

طرز پختن منتو

شهرزاد: منتو یکی از غذاهای سنتی افغانستان است. بری ازیکه منتو ره آماده کنیم گوشت، سبزی و خمیر باید داشته باشیم. اینی بسته های خمیر است که باز ایره هموار می کنیم و درونش از اینی چیزها، از اینی مواد می گذاریم.

مینا: پیاز هم استه، مرچ

شهرزاد: ای مواد چیست خاله جان، گوشت است؟

مینا: گوشت، پیاز، مرچ و دیگه.. تخم گشنیز و ای چیزهاست.

شهرزاد: گوشت پخته است یا خام؟

مینا: گوشت پخته است.

شهرزاد: گوشت پخته است.

مینا: پیاز هم همینطور یک دفعه تف می تی

شهرزاد: خا.. و اونو هم دیگ منتو است. منتو باید در دیگ مخصوص پخته شوه، باز خالیم زیر

دیگه.. روغن چرب می کنند بخاطر ازیکه منتو نجسبه. نی خاله جان؟

مینا: ها

شهرزاد: ها همین.. اینی هم دیگ منتو است که خالیم منزل اولش را هم پر کرده و منزل دومش را

هم پر کردند. اینی منزل سوم است، ایطور نزدیک به یک دیگ می چینند منتو ره. بعد از او چی

میکنند، باد از او در او دیگ آخر آب می اندازند نی خاله جان؟

مینا: ها آب می اندازیم

شهرزاد: آب می اندازند باز در بخار آب

مینا: آب که جوش خورد باز در بخار آب

شهرزاد: منتو پخته میشه. اونو خمیر است.

مینا: گوشت و پیاز

شهرزاد: مواد منتو را در بینش می مانید.. (مکت) ده افغانستان ای خمیره با دست هموار می کنند

منتها در اینجا خمیر آماده می گیرند از مارکیت، باز تیار میکنند و ایطو می چینند. اونو آب هم

به خاطر ازی است که لبشه تر کنند.. و ای هم یک بشقاب منتوست که تیار شده. سرش بعد از

ای که جوش دادند سرش چکه ریختند، بعد از او سر ازو یک قورمه مخصوص همرای لوبیا یا

بادمجان رومی یا گوشت تیار می کنند می ریزند. و همی دیگه، باد از او می خوردنش.

English translation:

Shaharзад: *Mantoo* is one of the traditional dishes in Afghanistan. For preparing *mantoo*, we need meat, vegetables and flour. These are dough packages. Then we have to open them and we should put these things, this food inside it.

Mina: There are onions and peppers.

Shaharзад: What are these ingredients aunt? Is it meat?

Mina: Meat, onions, pepper and ... coriander seeds.

Shaharзад: Is the meat cooked or raw?

Mina: The meat is cooked.

Shaharзад: So the meat is cooked...

Mina: The onions should be fried once too.

Shaharзад: Okay... and that is the *mantoo* cooking pot. *Mantoo* should be cooked in special pots. Then aunt will put some oil inside the pot so that *mantoo* would not stick to the pot. Isn't that so Aunt?

Mina: Yes.

Shaharзад: Yeah, and this is the *mantoo* pot that aunt has filled the first level of it and also she has filled the second level. This is the third level. They put *mantoo* like this, very near to each other. And then, what do they do then? They put water in the last part of the pot. Is this right aunt?

Mina: Yes, we put in water.

Shaharзад: They put water and with the steam of it.

Mina: Once the water is boiling, the steam...

Shaharзад: ...will cook the *mantoo*. That is the dough.

Mina: And meat and onions...

Shaharзад: You put the *mantoo* ingredients inside it (the dough). (Pause) In Afghanistan, they spread the dough with their hands, but here they buy the ready dough from market, then they prepare it and put it in the pot. That water is for the edges of the dough pieces. And this is a plate of *mantoo* that is served. After steaming it, they put some yogurt on it, and then they put a special sauce on top of it. The sauce could contain beans, tomatoes or meat. That is it, and then they eat it.

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 everyday. 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.