

### Egyptian Arabic transcript:

- دي مقادير الفول المدمس، وهي عبارة عن:
- كوبايتين فول بني حصى بقشره.
  - وملعقتين عدس اسفر
  - ونص معلقة baking powder

نجيب حاجة متوسطة الحجم وبعدين نحط فيها الفول، ونحط فوقه العدس، ونقلبهم مع بعض كويس. ممكن لو حسينا إن الفول محتاج ميه نزوده كمان ميه. حطينا الفول والعدس في ميه كافييه، والفول دهوت كان منقوع في ميه بقالوا 12 ساعة قبل ما نخلطه مع العدس ونحطه عشان يستوي. دلوقتي نحطه على نار متوسطة وحنكشفه كل شويه عشان نشوف نزود الميه ولا لأ، بنغطيح، وهو بياخذ وقت طويل شويه، حيقعد حوالي من ثلاث لأربع ساعات لحد ما يستوي على الآخر.

دلوقتي نشوف الفول عشان نتأكد أن هو استوي، فنجيب واحده منو كده ونحاول نضغط عليها، فكده الفول استوي. بعد كده حناخد كميه عشان نجهازها للأكل، ممكن تكون اي كميه إحنا عايزينها، وبعدين حنحط عليها ملح وكمون، وممكن فلفل اسود لو نحب، وزيت، بس أحسن يكون زيت زيتون، ونبدأ نهرسه كويس. ممكن كمان لو نحب نزود عليه طحينه. ممكن ليمون كمان.

عندنا طريقه ثانيه لعمل الفول. ممكن ناخذ برضوا كميه، ونحط برضوا عليها ملح، وكمون، وزيت، وممكن المره دي نحط سمنه أو زبده بدل الزيت، ونفتح النار عليها، ونهرس الفول. وبعد كده نجيب بيضه ونكسرهما فوق الفول ونقلبها مع الفول. دا تقريبا البيض والفول استوا مع بعض كويس (...)، وداه شكلوا النهائي.

### English translation;

These are the ingredients for the *medamees* beans:

- 2 cups of dried fava beans, unshelled.
- 2 spoons of yellow lentils.
- ½ spoon of baking powder.

We bring a middle-size pot and we put the beans in it and add the lentils. We mix them together well. If we feel that the beans need more water, we add some. We put the beans and the lentils in enough water. The beans have been soaked in water for about 12 hours before we mix them with lentils so that they would cook.

We put the pot on medium [heat] and cover it. It will take a long time, from three to four hours, until it is very well cooked. We check the beans to make sure it cooked. We take one bean and press it. In this case, the beans have cooked. Next, we take a portion and prepare it for the recipe. It can be any quantity we need. Then we add salt, and cumin,

and black pepper (if we like), and oil; it's preferable to use olive oil. We start mashing it well. It's also fine to add tahini if we like, and also lemon.

There is another way to make fūl (beans).

We can take a portion [of beans] and add salt to it, and cumin and oil. This time, it's fine to use ghee or butter instead of the oil. We cook it in the oven and mash the beans. Then, we add an egg to the beans. We cook it (the egg) with the beans. This is the egg with the beans after cooking well. This is its final shape.

**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