

CultureTalk Turkey Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Eggplant Dish from Gaziantep

Turkish transcripts:

A: Siz nerelisiniz?

B: Ben aslen Gaziantep'liyim.

A: Şu anda nerede oturuyorsunuz?

B: Şu anda Ankara'da oturuyorum.

A: Antep'ten bize bahsedebilir misiniz?

B: Gaziantep Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde. Yedinci büyük il Türkiye'nin.

A: Nesi ile meşhur Antep?

B: Antep'in içliköftesi, baklavası,kebabları; hemen hemen her şeyi meşhur Antep'in.

A: Yemeği meşhur.

B: Yemeği özellikle yemekler meşhur. Ben de bir Antepli olarak doğal olarak yemek yapmaktan ve yemekten çok büyük zevk alıyorum. Artı yaptığım yemekleri özellikle çocuklarıma yedirmekten müthiş keyif alıyorum.

A: Antep yemeklerinin nesi özel sizce? Tadının farkını yaratan ne oluyor?

B: Tadının farkını yaratan orada etin farklı olması. Orada kullanılan malzemelerin yetişme tarzından oluyor sanırım.

A: Neler konuluyor mesela? Bize basit bir Antep yemeği anlatabilir misiniz yoksa zor mu olur?

B: Yoo. Zor olmaz anlatabilirim ama hangisini anlatacağıma karar vermem gerekiyor önce.

Yuvarlama zor bir yemek te Ali Nazik'i anlatayım.

A: Ali Nazik' anlatın.

B: Peki bir kaç tane patlıcan mesela diyelimki altı tane patlıcanı ateşte közlenmesi gerekiyor. Fakat dışarda ateş yakılmadığı için genellikle büyük şehirlerde tavada ateşin

üzerinde oluyor. Lezzet farkı buradan kaynaklanıyor zaten. Neyse ateşin üzerinde közlendikten sonra kabukları soyulup ince ince kıyılıyor. Bir tarafta bırakılıyor. O genişce bir tavaya biraz yağ koyduktan sonra doğranmış patlıcanların üzerine koyup karıştırarak pişiriyorsunuz. İçine birkaç diş sarımsak atıp tekrar karıştırıyorsunuz. Daha sonra bir buçuk bardak kadar yoğurdu koyup yine ateşin üzerinde karıştırarak pişirmeye devam ediyorsunuz. Yoğurt hafif böyle kendisini bulunca veya çekince diyelim altını kapatıyorsunuz. Ayrı bir yerde üç yüz gram kadar kıymayı kavurup iyice kavurduktan sonra içine toz biber atıp, onu da servis tabağına alarak üzerine yayarsanız çok lezzetli değişik bir yemek olabilir.

A: Peki teşekkür ediyorum

B: Rica ederim

English translation:

A: Where are you from?

B: I am originally from Gaziantep.

A: Where do you live now?

B: Now I live in Ankara.

A: Could you tell us about Antep?

B: Gaziantep is in Southeast Anatolian Region of Turkey. It is the seventh biggest city in Turkey.

A: What is Antep famous for?

B: Antep's *içliköfte*¹, *baklava* and *kebabs* are really famous; almost everything is famous about Antep.

A: The food is well known.

B: Yes, the food is famous, well known. As someone from Antep, I enjoy cooking and eating. I especially enjoy feeding my kids the food I cook.

A: What is so special about Antep's food? What gives it a different flavor?

B: The difference in taste is from of the meat in Antep. I think the way things are grown in Antep causes this.

¹ It is a food made of wheat in the shape of a ball and has meat inside the ball.

A: What do you put in it? Could you give us an Antep recipe or would that be difficult?

B: No. It wouldn't be difficult, but I need to decide which one I should describe.

Yuvarlama is a difficult one. I should talk about *Ali Nazik*.

A: Talk about *Ali Nazik*.

B: Six eggplants have to be roasted on embers. Since you can't light a fire outside in big cities, you can do it in a pan. This is what causes difference in taste. After heating it, the skin gets peeled off and gets cut up finely. It is put aside. After putting oil into a wide pan, you put in the eggplants and cook them, stirring with the skin. Then you put one clove of garlic in it and stir. And then you add one and a half glasses of yogurt and continue stirring and cooking. When the eggplants absorb the yogurt you can turn off the gas. In another pan fry 300 grams of ground beef and add red pepper and you can put everything on a plate and serve it. It can be a delicious and a different kind of meal.

A: Thank you.

B: You're welcome.

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.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated