

**Turkish transcript:**

Soldaki bayan: İçli köfte yapıyoruz. O oyma işlemini ben nasıl öğreneceğim onu anlayamıyorum.

Sağdaki bayan: Deneyerek.

Soldaki bayan: Deneyerek.

Sağdaki bayan: Evet. Deneyeceksin, bakacaksın.

Soldaki bayan: Gazianteplisin.

Sağdaki bayan: Evet Gaziantepliyim.

Soldaki bayan: Yöresel yemek sanırım.

Sağdaki bayan: Evet yöresel. Anadolu'nun bir yemeği aynı zamanda bu.

Soldaki bayan: Hı hı.

Sağdaki bayan: Bunun önce hamurunu hazırladım.

Soldaki bayan: Evet ilk başta hamurunu nasıl hazırladın? Onu bana anlatır mısın?

Sağdaki bayan: İri bulgur, kıyma, kuru soğan rendesi, birkaç tane haşlanmış patates rendesi, pul biber,...

Soldaki bayan: Kurumaması gerekiyor galiba değil mi?

Sağdaki bayan: Evet.

Soldaki bayan: Olabildiğince narın...

Sağdaki bayan: ...Karabiber, özel yemeğimizdir. Davetlerde, misafir gelince önceden, bir gün önceden hazırlanır, dolaplara konulur...

Soldaki bayan: Hı hı.

Sağdaki bayan: Misafir geleceği zaman kızartırız, ikram ederiz. Diğer tarafta da hamuru hazırlayıp oyariken daha önceden hazırladığımız kıyma ...

Soldaki bayan: Ceviz görüyorum sanırım içinde.

Sağdaki bayan: Kavrulmuş kıyma, soğan, ...

Soldaki bayan: Bol soğan...

Sağdaki bayan: Evet...

Soldaki bayan: Baharat olarak neler koyuyoruz?

Sağdaki bayan: Karabiber, pul biber, yine ona da ceviz içi.

Soldaki bayan: Bu yeterli mi, içi?

Sağdaki bayan: Yeterli içi. Onu ver ben kapatayım.

Soldaki bayan: Tamam henüz kapatamadığım için senden rica edeceğim.

Sağdaki bayan: Tekrar ben oynayacağım, köfte olacak.

Soldaki bayan: Kızartma işleminde sanırım daha önce gördüğüm kadarıyla geniş bir kaba zeytinyağı...

Sağdaki bayan: Zeytinyağı, hayır...

Soldaki bayan: Değil ayçiçek yağı.

Sağdaki bayan: Şöyle bir mesela zeytin yağı veya ...

Soldaki bayan: Hı hı.

Sağdaki bayan: Ayçiçek yağı konulur. İyice ısıtılır o.

Soldaki bayan: Hı hı.

Sağdaki bayan: Isındıktan sonra köfteleri içine birkaç tane atıp çevire çevire her tarafını kızartırız. Bi de ayrıyeten kalın oyulup haşlayarak yenilebilir. İkram edilebilir.

Soldaki bayan: Peki bunu hep elle mi ya da ben beceremeyeceğim gibi düşünüyorum. Makinası filan vardır sanırım değil mi?

Sağdaki bayan: Var, var, var.

Soldaki bayan: Ne yapıyoruz?

Sağdaki bayan: Makinada da oyuluyor.

Soldaki bayan: Kıyma makinası gibi sanırım.

Sağdaki bayan: Onu koyuyorsun hamuru. Çevrilir...

Soldaki bayan: Bir ucu...özel bir ucu var sanırım.

Sağdaki bayan: Evet, evet.

Soldaki bayan: Dişi ve erkek iç içe geçiyor değil mi?

Sağdaki bayan: Evet.

Soldaki bayan: Hamuru boş olarak, halka olarak çıkıyor.

Sağdaki bayan: Toparlıyorsun boyunca ne kadar... Hangi boyda istiyorsan kesiyorsun.

Soldaki bayan: Hı hı.

Sağdaki bayan: Bir ucunu kapatıp içten dolduruyorsun...

Soldaki bayan: Kıymayı...

Sağdaki bayan: Sonra kapatıp bu şekli veriyorsunuz. Mekik şeklini. Parmakla da böyle alıp...

Soldaki bayan: Ama senin yaptığın daha bir ustalık işi.

Sağdaki bayan: El emeği, evet.

Soldaki bayan: Peki bu tek başına yapılmayacak gibi geliyor bana...

Sağdaki bayan: Yok.

Soldaki bayan: ...değil mi yani?

Sağdaki bayan: O kolay değil tek başına.

Soldaki bayan: Hanımlar bir araya gelince yapılıyor daha çok...

Sağdaki bayan: Tabii. Özen isteyen bir yemek bu.

Soldaki bayan: Sanırım sık sık...Ay alamadım.

Sağdaki bayan: Hayır sık sık yapamıyoruz bunu. Çünkü emek isteyen bir yemek.

Soldaki bayan: Bi hayli de masraflı mı?

Sağdaki bayan: Eee masrafı da var tabii.

Soldaki bayan: Değil mi yani?

Sağdaki bayan: Kıyması

Soldaki bayan: Evet...

Sağdaki bayan: Kıyma pahalı. O yüzden masraflı.

Soldaki bayan: Cevizi, kıyması.

Sağdaki bayan: Evet.

Soldaki bayan: Bir de yani bu işi bilen daha güzel yapıyor sanırım değil mi?

Sağdaki bayan: Tabii yoksa beceremez. Hamurunu tutturamazsa, oyamazsa yapamaz. O lezzetini veremezse olmaz.

Soldaki bayan: Yapamayız evet.

Sağdaki bayan: Tabii.

Soldaki bayan: Peki biraz önce...

Sağdaki bayan: Bir de ince olması makbul.

Soldaki bayan: Öyle mi?

Sağdaki bayan: Evet.

Soldaki bayan: O da önemli bir ustalık sanırım.

Sağdaki bayan: Evet.

Soldaki bayan: Bir de kurumaması gerekiyor sanırım. Çatlayınca da...

Sağdaki bayan: Üstüne bez...Tabii patlar. Yaęda patlar. Üstüne bez örteceğiz. Misafir gelmeden önce kızartıp sıcak sıcak servis yapacağız.

Soldaki bayan: Peki bunun yanında ne yeniyor? Sırf bu mu yeniyor?

Sağdaki bayan: Bunun yanında ayran olabilir.

Soldaki bayan: Hı hı. Yemek olarak?

Sağdaki bayan: Çorba olabilir. Bizim kendi yöremizin yine Antep yöresinin 'Lebeniye' diye yoęurtlu bir çorbamız var. Onunla ikram edilir.

Soldaki bayan: Hı hı.

Sağdaki bayan: Ondan sonra mercimek çorbası ve sebze yemekleri yine yanında ikram edilir.

**English translation:**

Woman on the left: We are making *İçli Köfte*. I don't understand. How will I learn that hole-making thing in the dough?

Woman on the right: By trying.

Woman on the left: By trying.

Woman on the right: Yes. You will try, you will look.

Woman on the left: You are from Gaziantep.

Woman on the right: Yes, I am from Gaziantep.

Woman on the left: This is a traditional dish, I guess.

Woman on the right: Yes traditional. It is also one of the traditional dishes of Anatolia.

Woman on the left: Hı hı.

Woman on the right: First, I prepared the dough.

Woman on the left: First of all, could you tell me how you prepared the dough? Could you tell me that?

Woman on the right: Big dried crushed wheat, ground meat, ground dry onion, a few ground boiled potatoes, red pepper... . . .

Woman on the right: It shouldn't get dry?

Woman on the right: Yes.

Woman on the left: As fragile as possible.

Woman on the right: . . . black pepper, it is our special dish. For invitations, before guests come, it is prepared and put in the fridge one day before they come.

Woman on the left: Hı hı.

Woman on the right: When the guests come we fry and serve them. Also, while we are preparing the dough and making holes in it, on the other side we cook the ground meat that we prepared beforehand . . .

Woman on the left: I think I see walnuts in it.

Woman on the right: Cooked ground meat, onion. . .

Woman on the left: Plenty of onions. . .

Woman on the right: Yes. . .

Woman on the left: What kind of spices do we use?

Woman on the right: Black pepper, red pepper, and again walnut for that one as well.

Woman on the left: Is this stuffing enough?

Woman on the right: It is enough. Give it to me. I will close it.

Woman on the left: Okay. Since I haven't learned how to close it yet, I will want you to do it for me.

Woman on the right: Again I will shape it and it will become a *köfte*.

Woman on the left: For the frying process, as far as I could see, olive oil is put in a large pan . . .

Woman on the right: Olive oil, no . . .

Woman on the left: No, sunflower oil.

Woman on the right: Like this, for instance olive oil or . . .

Woman on the left: Hıı hıı.

Woman on the right: . . . sunflower oil is put. Then it is heated . . .

Woman on the left: Hıı hıı.

Woman on the left: After it is heated some of the *kofte* are put in it and are fried by turning every side. And they can be also prepared thicker and can be eaten after boiling. It can be served like that.

Woman on the left: Well, do you always prepare it by hand? Or I think I won't be able to make it. I guess there is a special machine for this, isn't there?

Woman on the right: Yeah, yeah there is.

Woman on the left: How do we do it?

Woman on the right: The holes are done by the machine as well.

Woman on the left: It looks like meat grinding machine.

Woman on the right: You put the dough in it. It is twisted . . .

Woman on the left: It has a piece . . . I think it has a special piece.

Woman on the right: Yes, yes.

Woman on the left: Two pieces are connected, aren't they?

Woman on the right: Yes.

Woman on the left: The dough comes out empty ring-shaped.

Woman on the right: You shape it based on the size you want it to be.

Woman on the left: Hi hi.

Woman on the right: You close one side of it, and you stuff it.

Woman on the left: The ground meat . . .

Woman on the right: Then you close it and give this shape. The shape of a shuttle. And later you take it by finger like this . . .

Woman on the left: But the one that you prepare is an example of mastery.

Woman on the right: Hand-made, yes.

Woman on the left: Well, I feel like this cannot be prepared by just one person.

Woman on the right: No.

Woman on the left: Isn't it?

Woman on the right: That is not easy, preparing it alone.

Woman on the right: Usually it is prepared when ladies come together.

Woman on the left: Sure. This dish requires careful attention.

Woman on the left: I guess frequently . . . Oops I couldn't take.

Woman on the right: No we cannot make it frequently, because this dish requires effort.

Woman on the left: Isn't it really expensive as well?

Woman on the right: Sure, it is expensive as well.

Woman on the left: Isn't it?

Woman on the right: The ground meat . . .

Woman on the left: Yes . . .

Woman on the right: Ground meat is expensive. Therefore, this dish is expensive.

Woman on the left: Walnut, ground meat.

Woman on the right: Yes.

Woman on the left: And also I think someone who is experienced makes it better, doesn't she?

Woman on the right: Sure. Otherwise she cannot manage it. She cannot make it if she cannot prepare the dough as it is supposed to be, and make proper holes in it. It is not going to be okay if she cannot give that taste.

Woman on the left: Yes, we cannot.

Woman on the right: Sure.

Woman on the left: Well, a short while ago . . .

Woman on the right: And it should also be thin.

Woman on the left: Should it?

Woman on the right: Yes.

Woman on the left: I think it is another important example of mastery.

Woman on the right: Yes.

Woman on the left: I think it shouldn't get dry as well. If it cracks . . .



Woman on the right: On top of it a piece of cloth . . . Sure it might crack. It might crack in the oil. We will cover it with a piece of cloth. We will fry it before the guests come and we will serve it hot.

Woman on the left: Well, what can we have as a side dish? Is it eaten just by itself?

Woman on the right: *Ayran* can be served with this.

Woman on the left: Hıı hı. What can be served with it as food?

Woman on the right: Soup can be served with it. We have a famous dish from Antep region, which is a soup with yogurt *Lebeniye*, it can also be served with that.

Woman on the left: Hı hı.

Woman on the right: Or it can also be served with lentil soup, or some vegetable dishes.

**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