

**Turkish transcript:**

Zeliha: Mine Türk yemeklerinden biraz bahseder misin? En çok sevdiğin yemek hangisi?

Mine: Ben aslında çok şey seviyorum, bir çok yemeği. Ama favorilerim arasında mantı, dolma, karniyarık, lahmacun var. İstersen bir mantı tarifi anlatayım. Şimdi hamuru ince ince açıyoruz oklavayla. Daha sonra aynı zamanda iç hazırlıyoruz bir taraftan da. Bu için içinde domates galiba, kıyma, maydanoz tarzı şeyler var. Ama şimdi artık kıyma yerine soya ile yapılmış mantılar da var. Ama biz kıymayla olanı tarif edelim şimdi. Hamuru ince ince açtıktan sonra küçük kareler halinde kesiyoruz. Ve onun içine hazırladığımız içi koyup kapatıyoruz. Kimileri üçgen şeklinde yapıyor bunu, kimileri ise bohça şeklinde yapıyor, en çok kayseri mantısı ünlü. Mantının bir de sosu çok güzel oluyor. İster sarımsaklı ister sarımsaksız yoğurtla, ben sarımsaklı olanını beğeniyorum. Üzerine yağda kavrulmuş acı sos, önce mantının üzerine yoğurdu sonra da yağı döküp yiyoruz bir güzel.

Zeliha: Bir de mantının özelliği küçük olması değil mi? Kayseri mantısının özelliği küçük küçük olması. Bir kaşığa kırk tane sığabilir derler.

Mine: Ayrıca da yapması daha zor olduğundan.

Zeliha: Evet.

**English translation:**

Zeliha: Mine, can you tell us a little bit about Turkish cuisine? What dish do you love the most?

Mine: I actually like a lot of things, a lot of dishes. But *mantı*, *dolmas*, *karniyarık*<sup>1</sup> and *lahmacun*<sup>2</sup> are among my favorites. If you like, let me tell you a recipe for *mantı*. We roll out the dough really thin with a rolling pin. At the same time, we prepare the stuffing on another surface. We put in ground beef, tomatoes, and things like parsley. But now there is *mantı* made with soy instead of ground beef. But now let's describe the kind made with ground beef. After we roll out the dough, we divide it into small, square pieces, and then we put in the stuffing that we have prepared, and we seal them. Some people make them in the shape of a triangle; some people make them in the shape of a package. The most famous kind is the kind from Kayseri. *Mantı* sauce is very nice too. If you like, you can serve yogurt, either with garlic or without garlic, but I like the kind with garlic. [For the kind] roasted in oil with hot sauce, we put yogurt on top of the *mantı* first, then we pour on the oil, and then we eat it, and it's great.

---

<sup>1</sup> Eggplant filled with meat stuffing

<sup>2</sup> Pancakes with spicy meat filling

Zeliha: Isn't being small a characteristic of *mantı*? The special thing about *mantı* from Kayseri is that it is very small. They say that forty of them can fit on a spoon.

Mine: It is also harder to make.

Zeliha: Yes.

**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