

Yemeni Arabic transcript:

- م: وبعد كذا نضيف نص ملعقة من القرفة، نص ملعقة نحركها مع بعض ويصير لون البصل ذهبي، يتغير لون البصل الى ذهبي. وبعد كذا نجيب الحوايج المجموع اللي قلنا هو عبارة عن كمون وقرفة ولفل وكبزررة يابسة وهيل. نصلح ملعقة أو ملعقتين. بعد كده نضيف الدجاجة (صوت تقليب). بعدين نسكب الماء.
- ل: هذا مي فاير ولا أيش؟
- م: هذا ماء عادي.
- ل: من القصبية.
- م: ماء عادي. خلي الدجاجة. يعني بمقدار قلصين من الماء المفور الكبير أو ثلاثة قلاصات. وبعدين نجيب الصبغة، نعمل مقدار...
- ل: ملعقة؟ أو ملعقتين؟
- م: ملعقتين على حسب
- ل: هدي الصبغة أيش تعمل؟
- م: هدي تعطي للرز لون (تكرار). شويه من الملح ضفناها وبعدين غطيناه وصار يعني كده المرققة حقه جامدة، نضيف الرز. نضيف الرز هذا الي فورناه مفور، نطرح نص من هذا الرز. نطرحه لا داخل الرز الخصار اللي وضعناه. نجيب الباقي من الرز (صوت المنشلة) وهادي تكون المنشلة تنشل الرز.
- ل: دحين هذا الرز مفور صح؟
- م: بعدما يتفور يعني تنشليه بهدي المنشلة.
- ل: تفوريه بعدين تطرحيه بالنشالة عشان ينزل المي.
- م: بعد كده نطرح الرز الباقي فوق. او كيه؟
- ل: أيوه.
- م: بعد كده نضيف ملعقتين من المرق.
- ل: وكيف هذا المرق يتصلح؟
- م: بالدجاج، فورنا الدجاجة صح؟
- ل: أيوه؟
- م: صلحنا منه المرققة. نجيب شوية من البهارات نصلحناها، عشان يكون للنكهة بس. بعد كذا نغطي عليه
- ل: وننقص النار؟
- م: نغطي عليه وننقص النار للأخر. حتى أيش؟ حتى مايحرقش علينا. نخليه ينجح على مهله.
- ل: ونخلية هكذا كم وقت؟
- م: اهه... خمسة عشر دقيقة أو عشر دقائق. يعني تتفاقيه.
- ...
- م: هذا زربيان دجاج.
- ل: دجاج.
- م: بالهناء والشفاء.

English translation:

M: Then we add half spoon of cinnamon, half a spoon and we mix it and stir [the mixture] until the onion turns golden, its color changes to gold. Then we take the seasonings, which are as we said cumin, cinnamon, peppers, dried coriander and cardamom and put [in] one spoonful or two. Then we add the chicken (stirring sound). Then we pour the water [in].

L: Is this boiled water?

M: This is normal [cool] water.

L: From the tap?

M: Normal water. We leave the chicken. I mean we put about two large cups of boiled water, or three. Then we get the dye, we put about...

L: One spoonful or two?

M: Two, it depends.

L: What does this dye do?

M: This gives color to the rice. (Repeat). We added some salt and then we covered it. Its mixture becomes kind of thick; now we add the rice. We add the boiled rice that we had; we put [in] half of this rice. We put it in the mixture we have made.

We get the rest of the rice (the sound of the strainer); this is the strainer that drains the water from the rice.

L: This rice is boiled, right?

M: After you boil it you drain it using this strainer.

L: You boil it and then put it in the strainer for the water to drain.

M: After this, we put the rest of the rice on top of the mixture. Okay?

L: Yes.

M: Then we add two spoonfuls of soup.

L: And how do you make the soup?

M: From the chicken, we boiled the chicken, right?

L: Yes.

M: We made the soup out of that. We get some seasonings and put it [in] for flavor. Then we cover it.

L: Do we lower the heat?

M: We cover it and turn down the heat, to the lowest degree. Why? So it doesn't burn. We leave it to cook slowly.

L: And we leave it for how long?

M: Ahh... 15 or 10 minutes. I mean you have to check it.

...

M: This is chicken zorbian.

L: Chicken.

M: Bon appetite.

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.