

IVAKASIGALEVU KOFTA

“Na cava na
ka matalia o
kania tiko?”

Mai vei Katrina McPheters
(Yavutaki e na italanoa dina)

Na italanoa oqo a yaco e Amerika.

A dabe sobu ena teveli o Roy ka dolava na nona bola ni vakasigalevu. Eratou se qai toki ga na nona matavuvale, oqo na imatai ni nona siga ena nona koronivuli vou. A cakava o tinana na kena kakana taleitaki vaka-Armenia, na kofta. E marautaka o koya ni na kania!

A cereka o Roy na pepa e olo tu kina na kofta. E vaka e dua na ivivi lewenimanu-manu lila balavu. E dau taleitaka o koya na iboi ni isaluwaki e vavi vata kei na lewe ni

manumanu. Kei na qara e lomadonu a yaco me vaka e dua na sici lailai. A biuta ki gusuna ka uvuca. Qai dua na ikati. Totoka!

“Ei,” a kaya e dua na gonetagane e yasani teveli kadua. “Na cava na kakana matalia o kania tiko?”

A vakila o Roy na raragi ni baluna. “Na kequ ivakasigalevu.”

“Ia, e sega soti ni rairai vinaka.” A dredre o cauravou.

“A sega ni kila o Roy na ka me tukuna. E sega ni kila o koya ni sega tale ni dua eke e kania na kofta. E sega ni vinakata me ra nanuma ni matalia o koya! A mani biuta na

kena ivakasigalevu ka cici i tautuba me vakacagicagi.

Ni oti na vuli, a kunei Na o Roy ni tauwaka tiko na kateni.

“Au sega ni via kauta tale na kofta ki koronivuli,” a kaya o Roy.

“A cava na vuna?” A taroga mai o Na. “Oya na kemu kakana taleitaki.”

A tukuna vua o Roy na ka a yaco e koronivuli.

Sa ka vakamadua dina!

“Vosoti au na ka a yaco,” a kaya o Na. “E vuqa na tamata eke era se bera vakadua ni bau kana kofta. Vakacava kevaka e daru solia vei ira na vo ni gone me ra tovolea?”

“A cava na vuna?” A taroga o Roy. “Era na sega ni kania.”

“O na sega ni kila vakavo kevaka o taroga! Au kila ni dredre meu vakaitokani vou. Ia eda sa luvena kece na Kalou. Ena so na gauna sa dodonu ga me da veikilai vakavinaka cake.”

A vakasamataka sara o Roy. E sega ni vinakata me dredrevaki. Ia a vinakata o koya me solia vei ira na gone ena gauna ni vakasigalevu e dua na madigi vinaka cake me ra kila. Ka sa kana vinaka sara ga na kofta.

E a deguvacu. “DONU. Daru cakava vakalevu.”

Ena gauna ni vakasigalevu ena siga ka tarava, a cegu levu sara o Roy. A dabe tikiva

na cauravou a dredrevaki koya.

A dolava o Roy na nona bola ni vakasigalevu. “E dua beka vei kemuni e vinakata me tovolea eso na kakana ni Armenia?”

Era a soqoni wavoki na vo ni gone ni sereka o Roy na kofta.

“Au na tovolea eso,” a kaya na gonetagane.

“O au talega,” a kuria e dua na goneyalewa. A solia wavoki na kofta o Roy me rawa ni ra tovolea kece na tamata. Era mani yadua kece na ikati.

“Totoka dina qo!” a kaya na gonetagane.

“Na cava na yacana?”

“Na kofta,” a kaya o Roy.

“Totoka!” A matadredredre o cauravou. “Oi au o John. Via qito ena vakacagicagi?”

E deguvacu walega o Roy ni sinai tu na gusuna. E dina o tinana—era luvena kece na Kalou! Na veiwasei a vukei koya me veitokani. ●

CAKAVA NA KEMU KOFTA MO WASEA!

Veiwaki 1 na paudi (**0.5 kilo**)na lewe ni sipi se bulumakau qaqi, **1 na varasa** (musumusu), **1/4 na bilo bulgur witi se meme ni madrai**, **2 na vua ni kaliki** (cebecebe), kei na **yadua na sepuni kumini**, **dania natu**, **paprika**, **sinamoni**, kei na **masima**. Bulia vakatolonikau na veiwaki ka curumaka e dua na icula kaukamea. (Kevaka o vakayagataka na kau, tonia tu mada ena wai me 30 na miniti.) Vavia ena 350 °F (180 °C) me 20 na miniti se me yacova ni sa buta na lewe ni manumanu.

