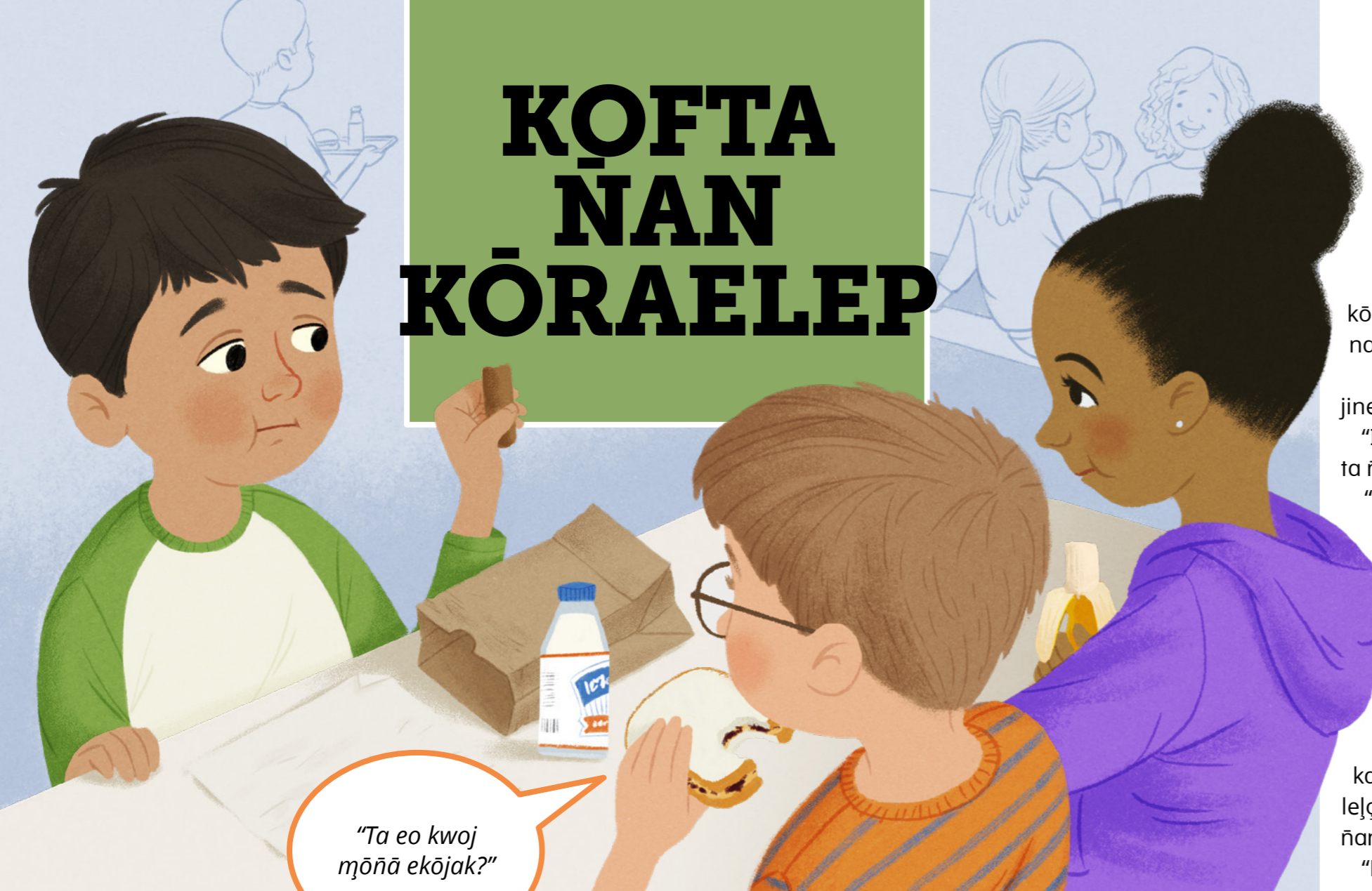


KOFTA ÑAN KÖRAELEP



"Ta eo kwoj mōñā ekōjak?"

Jān Katrina McPheters
(Pedped ioon juon bwebwenato emool)

Bwebwenato in ekar bōk jikin ilo USA.

Roy ekar jijet laļļok ilo tebōļ eo im kōpeļļok pāāk in kōraelep eo an. Baamle eo an rej kab emḡmakūtļok, im menin ekar raan eo an kein kajuon ilo jikuuļ kāāl eo an. Jinen ekar kōmḡmane mōñā in Armenia eo enno tata ippān, kofta. Ekar lōudiñdiñ ñan e ñan kañe!
Roy ekar mejaļļok peba wax eo ekar kitimi kofta eo. Ekar āinwōt juon meatball eo aitok, ewaidikdik. E ekar iakwe bwin kein käre ko kar kōmatte ñan lowaan jālele eo. Im roñ eo

ioļap kar kōmḡman an āinwōt juon wejeļ edik. Ekar likūiti ilo tien im uki. Innām ekar bōke im kiji. Enno!
"A," juon ļaddik ekar jijet iturejet in tebōļ eo ekar ba. "Ta ñe ekōjak kwoj kañe?"
Roy ekar mōkaj an kūl būrōrō turin mejān. "Kōraelep eo aō."
"Ekwe, ejjab lukkuun emḡman." ļaddik eo ekar ettōñ.
Roy ekar jab jeļā ta eo en ba. Ekar jab jeļā bwe ejjeļok bar juon ijin ekar mōñā kofta. Ekar jab kōḡnaan bwe ren ļōmḡnak ekar wudiāākāk! Kōn menin ekar doorļok

kōraelep eo an im ettōr namōļļok ñan iien kakkije eo.
Ālkin jikuuļ, Roy ekar lo an jinen kadiwōj kobban bōok ko.
"Ijjab bar kōḡnaan ebbōk kofta ñan jikuuļ," Roy ekar ba.
"Etke?" Jinen eaar kajjitōk.
"Men eo enno tata ippamḡ."
Roy ekar jiroñ liin ta eo ekar waļok ilo jikuuļ. "Ekar kanooj in kajjookok!"
"Joļok aō bōd bwe ekar waļok," Jinen ekar ba.
"Elōñ wōt armej ijin rejjāñin kar mōñā kofta. Ta eo ñe jaar leļok ñan ajri ro jet juon iien ñan kajjioñe jet?"
"Etke?" Roy ekar kajjitōk.
"Reban kañe."

"Ekwe, kwojjab maroñ jeļā ijellōkin kwoj kajjitōk! Ijeļā epen ñan kōmḡman mōt-tamḡ ro rekāāļ. Bōtaab jej aolep ajri ro nejin Anij. Jet iien jej aikuj baj jeļā eļapļok kajjien doon."
Roy ekar ļōmḡnak kake. Ekar jab kōḡnaan bwe ren ettōñ kake. Bōtaab ekar jab kōḡnaan leļok ñan ajri ro ilo iien kōraelep juon iien emḡman ñan meļeļe. Im ilo mool kofta eo ekar kaijooļoļ.
Ekar emḡajidjid. "EMḡMAN. Jen bar kōmḡmane jet."
Raan eo tok juon ilo iien kōraelep eo, Roy ekar bōk kūtuwōn. Ekar jijet laļļok turin

ļaddik eo ekar ettōñ kake.
Roy ekar kōpeļļok pāāk in kōraelep eo an. "Elōñ ke iaami ekōḡnaan kajjioñ jidik in mōñā in Armenia?"
Ajri ro jet raar ain doon ke Roy ekar kōpeļļok kofta eo.
"Inaaj kajjioñ jidik," ļaddik eo ekar ba.
"Bar ña," juon leddik ekar kakkobaba. Roy ekar ajej to ajej tak kofta eo bwe aolep ren maroñ kajjioñe. Innām raar aolep kij jidik.
"Menin elukkuun in ennoḡ!" ļaddik eo ekar ba. "Etan amḡ ba?"
"Kofta," Roy ekar ba.
"Emḡman!" ļaddik eo ekar ettōñ dikdik. "Ña John. Kwoj kōḡnaan ke ikkure ilo iien kakkije eo?"
Roy emaroñ in kar emḡajidjid kōn an obrak lōñiin. Jinen ekar jimḡwe—raar aolep ajri ro nejin Anij barāinwōt! Im kwaļoke ekar jipañ e kōmḡman mōttan ālkin. ●

KŌMḡMANE KOFTA EO KŪJŌM MAKE ÑAN AJIJE!

Iōoke **1 paun in (0.5 kg) ground lamb ak beef, 1 anien** (kajidikdik), **1/4 kab in bulgur wheat ak itipdikdik in pilawe, 2 kalik** (katipdikdik), im **1 tijipuun in kajjojo cumin, ground coriander, paprika, cinnamon, im jōoļ**. Kōdāpil iiook eo ñan jekjek ko redoulul im kōmḡon juon aen ilo kajjojo. (Eļāñne kwoj kōjerbal aļāļ ko, katutuik er ilo dān iumwin 30 minit ko mōk-ta). Kōmat ilo 350°F (180°C) iumwin 20 minit ko ak mae iien jālele eo ebwe an mat.

