

KOFTA MO LE TAUMAFATAGA O LE AOAU LI

“O le a le mea uiga ese o loo e aia?”

Saunia e Katrina McPheters
(E faavae i se tala moni)

O lenei tala sa tupu i le ISA.

Sa nofo i lalo Roy i le laulau ma tatala lana sato meai. Faatoa siitia ese atu lona aiga, ma o lona aso muamua lenei i lana aoga fou. Sa faia e lona tina ana meai a Aremania e sili ona fiafia i ai, o le kofta. Sa fiafia o ia e ai!

Sa tatala e Roy le pepa solo na afifi ai le kofta. Sa pei o se meatball umi ma mimiti. Sa fiafia o ia i le manogi o pepa faimeai sa tao i totonu o aano o manifasi. Ma o le pu i le ogatotonu na pei o se faaili laitiiti. Sa ia

tuuina i ona laugutu ma ili. Ona ia u lea. Tofo Manaia!

“Ei,” o le tala lea a se tamaitiiti i le isi itu o le laulau. “O le a lena mea uiga ese o loo e aia?”

Sa lagona e Roy le lanumumu o ona ala-fau. “O la’u meai o le aoauli.”

“Ia, e le foliga manaia tele.” Sa ataata le tamaitiiti.

Sa le iloa e Roy le tala e fai. Na te lei iloa e leai se isi iinei e ai kofta. Na te lei manao ia latou manatu e ese o ia! O lea na ia tuu ese ai lana meai o le aoauli ma tamoe i fafo mo le malologa.

Ina ua tuua le aoga, sa maua e Roy lona Tina o loo teuina mea sa i totonu o pusa.

“Ou te le toe fia alu ma se kofta i le aoga,” o le tala lea a Roy.

“Aisea?” O le fesili lea a Tina. “O le meai e te fiafia i ai.”

Sa ta’u atu e Roy ia te ia le mea na tupu i le aoga. “Sa matuai maasiasi lava!”

“Ou te faamalie atu i lena mea na tupu” o le tala lea a Tina. “O le toatele o tagata iinei e lei tofo lava i le kofta. Ae a pe a tatou tuu atu i isi tamaiti se avanoa e faataitai ai?”

“Aisea?” O le fesili lea a Roy. “O le a latou le aai ai.”

“Ia, e le mafai ona e iloa sei vagana ua e fesili i ai! Ou te iloa e faigata ona faia ni uo

fou. O i tatou uma lava o fanau a le

Atua. O nisi taimi e tatau lava ona tatou iloa atili e uiga i le tasi ma le isi.”

Sa mafaufau i ai Roy. Sa lei manao e amusia o ia. Ae sa manao o ia e tuu atu i tamaiti i le taumafataga o le aoauli se avanoa sili atu e malamalama ai. Ma sa matuai manaia lava kofta.

Sa lue atu lona ulu. “LELEI. Sei o ta faia nisi mea se tele atu.”

O le aso na sosoo ai i le malologa, sa manava umi Roy. Sa nofo o ia i talaane o le tamaitiiti sa aamu ia te ia.

Sa tatala e Roy lana ato meai. “E i ai se tasi o outou e fia faataitai ni meai Aremania?”

Sa potopoto mai isi tamaiti a o tatala e Roy le kofta.

“O le a ou faataitai,” o le tala lea a le tamaitiiti.

“O a’u foi,” o le faaopoopo mai lea a se teineitiiti. Sa pasi faataamilo e Roy le kofta ina ia mafai e tagata uma ona faataitai i ai. Ona latou u uma lea.

“E ese le manaia o lenei mea!” o le tala lea a le tamaitiiti. “O le a le igoa?”

“Kofta,” o le tala lea a Roy.

“Manaia!” Sa ataata le tamaitiiti. “O au o Ioane. E te manao e taalo i le taimi o le malologa?”

Sa na o le luelue lava o le ulu a Roy ma le gutu tumu i meai. Na sa’o lona tina—o i latou uma o fanau a le Atua! Ma o le faasoa atu na fesoasoani ia te ia e faia ai ni uo. ●

FAI LAU OE LAVA KOFTA E FAASOA ATU!

Faafefiloi le **1 pauna (0.5 kg)** tamai mamoe po o le povi, **1 onion** (tipitipi ninii), 1/4 ipu saito po o penu falaoa, **2 fatu aniani saina** (minced), ma le **1 sipuniti o cumin taitasi, pauta coriander, paprika, cinnamon**, ma le masima. Lola le paluga faalaumiumi ma tui ai se fasiuamea (metal skewer) i totonu o kofta taitasi. (Afai e te faaogaina fasilaau, soka muamua i le vai mo le 30 minute.) Tao i le 350°F (180°C) mo le 20 minute pe seia oo ina vela lelei.

