

Comment faire une sauce aux noix de palme – par Satou Kabo

Basoorenku badegileero, ba búteekinkinan

La sauce aux noix de palme, je vais vous dire

n'atédahuhne. Útedhineh badegileero fo anjin. Ganini

comment c'est cuit. Tu vas cuisiner les noix de palme jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Quand ils sont cuits

ukeeful fo arenn, aji bacaco. Gubollay, unap k'uluurin

tu les épluches jusqu'à ce qu'elles soient propres, si les têtes. Quand tu as fini, tu les pilonnes et tu

(de noix de palme)

réchauffes

baarungo k'uwoy fo arenn. Gúdetuni uwonnun

l'eau et tu la filtra jusqu'à ce qu'elle soit propre. Quand tu as fini tu te tiens (le pot)

k'udohor jabo k'ukeeful. Gúsiibah unap, gúsiibah ulek.

et tu prends les oignons et tu les épluches. Si tu veux tu pilonnes, si tu veux tu coupes.

Aji uyiki bafumando, ubujul bámár k'ukaan a

Si tu as des tomates, tu les écrases et tu les mets dans

basooreno. Aji uyiki aharo, ukaan na. Gasúumosuum

la sauce. Si tu as de la viande, tu la mets là. C'est bon

dáde. K'úteda dúluro k'usooren k'uyaahálahaŋ. Aji

très. Et tu fais cuire le riz et tu le sauce et vous le mangez. Si

uyiki fana hokepinea, ukaan na.

tu as en plus des légumes, tu les y mets.