

el-baṣṭēla dyāl el-kefta “la bastela de carne picada”

Ingredientes	Verbos	Otras palabras
<i>begri</i> “carne de ternera”	<i>bġa</i> (<i>yibġi</i>) “querer”	<i>dūq</i> “gusto, sabor”
<i>bhāl el-lūn dyāl el-ṡsel</i>	<i>bqa</i> (<i>yibqa</i>) “quedarse,	<i>faṣṣān</i> “horno”
“como el color de la	permanecer”	<i>fazga</i> “mojada”
miel”	<i>dār</i> (<i>ydār</i>) “hacer, poner,	<i>forn</i> “horno”
<i>bīd</i> “huevos”	meter”	<i>frāš</i> “cama”
<i>el-kefta dyāl el-ġanmi</i> “la	<i>dhan</i> “untar mantequilla”	<i>ħāmḍa</i> “un limón”
carne picada de cordero”	<i>duwweb</i> “fundir”	<i>kās</i> “vaso”
<i>el-ma dyāl ez-zhaṣ</i> “el agua	<i>dāf</i> (<i>dāf</i>) “añadir”	<i>ldīda</i> “sabrosa”
de azahar”	<i>faṣṣaq</i> “dividir, separar”	<i>lūn</i> “color”
<i>el-warqa dyāl el-baṣṭīla</i> “la	<i>faṣṣaš</i> “extender”	<i>maħkūka</i> “rallada”
hoja de la bastela”	<i>ħammaṣ</i> “dorar al fuego”	<i>maqla</i> “sartén”
<i>ġanmi</i> “carne de cordero”	<i>ħarṣak</i> “remover”	<i>marbūṭīn</i> “liados”
<i>īqāma</i> “ingredientes”	<i>ħiyyed</i> “quitar”	<i>mdāq</i> “gusto, sabor”
<i>kās dyāl ez-zhaṣ</i> “un vaso	<i>ħmār</i> “enrojecer”	<i>mduwwba</i> “fundida”
de agua de azahar”	<i>ħtāž</i> “necesitar”	<i>meyda</i> “mesa”
<i>lūz</i> “almendras”	<i>lqa</i> (<i>yilqa</i>) “encontrar”	<i>mġāraṣ</i> “cazos”
<i>mawādd ṭabīṡiyya</i>	<i>mxallat</i> “mezclado”	<i>mqaṭṭaṣ</i> “cortado en
“productos naturales”	<i>nšef</i> “secarse”	trochitos”
<i>maṡdnūs</i> “perejil”	<i>qalla – yqalli</i> “freír”	<i>mudda</i> “duración”
<i>melħa</i> “sal”	<i>qleb</i> “invertir”	<i>mṡalqa</i> (pl.: <i>mṡālaq</i>)
<i>qāleb</i> “pan de azúcar”	<i>sedd</i> “cerrar”	“cuchara”
<i>qaṣfa</i> “canela”	<i>staṡmel</i> “emplear, utilizar”	<i>qyās</i> “medida”
<i>qašbūr</i> “coriandro”	<i>šāf</i> (<i>yšūf</i>) “ver”	<i>šīniyya</i> “bandeja”
<i>ṣbīṡ</i> “hierba” (se refiere al	<i>šrab</i> (<i>yīšrob</i>) “beber”	<i>šwiyya d</i> “un poco de”
<i>maṡdnūs</i>)	<i>terkāb</i> “composición”	<i>taħḍīr</i> “preparación”
<i>skenzbīr</i> “jengibre”	<i>ṭāb</i> (<i>yṭīb</i>) “cocinarse,	<i>ṭabqa</i> (pl.: <i>ṭabqāt</i>) “capa”
<i>smen</i> “manteca”	cocerse”	<i>ṭabx</i> “acción de cocinar,
<i>sukkār snīda</i> “azúcar	<i>ṭhan</i> “moler”	cocción”
normal (para café)”	<i>ṭiyyeb</i> “cocinar”	<i>ṭanžra</i> “olla”
<i>sukkār ṡqīl</i> “azúcar glas”	<i>ūžed</i> “estar listo”	<i>ṭarīqa</i> “procedimiento”
<i>ūrīqa</i> “hojita”	<i>wužžed</i> “preparar”	<i>teknīyyāt</i> “técnicas”
<i>wāħd el-kīlo dyāl el-bašla</i>	<i>xalla</i> (<i>yxalli</i>) “dejar”	<i>ṭyāb</i> “cocción”
“un kilo de cebolla”	<i>xallat</i> “mezclar”	<i>wašafāt</i> “descripciones”
<i>wāħd el-xamsīn ġrām</i>	<i>ġallef</i> “envolver, liar”	<i>zlaṡa</i> “bol”
“cincuenta gramos	<i>xarrež</i> “sacar”	<i>žāfyā</i> “fuego”
aproximadamente”	<i>xda</i> (<i>yāxud</i>) “coger”	
<i>xarqūm</i> “cúrcuma”	<i>zād</i> (<i>yzīd</i>) “añadir”	
<i>yibzār byaḍ</i> “pimienta	<i>zuwwel</i> “quitar”	
blanca”	<i>žmaṡ</i> “unir”	
<i>zaṡṡrān</i> “azafrán”	<i>žmāra</i> “relleno”	
<i>zebda</i> “mantequilla”	<i>žmel</i> “hacer, poner, meter”	
<i>zīt</i> “aceite”		