NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 **add** | a) eklemek | b) fincan | c) adım | d) dondurucu |
| 2 **hot** | a) fesleğen | b) sıcak | c) soğan | d) Teksas-Meksika mutfağı |
| 3 **plate** | a) Teksas-Meksika | b) sağlıklı | c) tarçın | d) tabak |
| 4 **herb** | a) tepsi | b) yeşillik / ot | c) tencere | d) yumurta |
| 5 **tender** | a) dökmek | b) çatal | c) sebze | d) yumuşak |
| 6 **yeast** | a) fırın tepsisi | b) tencere | c) maya | d) yemek kaşığı |
| 7 **shahi tukra** | a) şahi tukra (Hint t | b) kişniş | c) domates sosu | d) yoğurmak |
| 8 **season** | a) tarçın | b) karıştırmak | c) şerit | d) baharat katmak |
| 9 **pot** | a) geç kahvaltı | b) ılık | c) tereyağı | d) tencere |
| 10 **sugar** | a) şeker | b) süt | c) sıcak | d) uzatmak, genişletmek |
| 11 **mash** | a) terbiye etmek | b) püre yapmak | c) şahi tukra (Hint t | d) yağlı |
| 12 **baking tray** | a) fırın tepsisi | b) karabiber | c) yemek pişirme s | d) tost |
| 13 **chop** | a) karışım | b) doğramak | c) avuç dolusu | d) kayısı |
| 14 **carrot** | a) sağlıklı | b) havuç | c) yemek kaşığı | d) mutfak (yemek kültürü) |
| 15 **pancake** | a) karıştırmak | b) toz kırmızı biber | c) kırmak | d) krep |
| 16 **prawn** | a) avuç dolusu | b) karides | c) bastırmak | d) altlık |
| 17 **pour** | a) adım | b) şurup | c) malzeme | d) dökmek |
| 18 **cardamom** | a) malzeme | b) kakule | c) dilimlemek | d) havuç |
| 19 **salt** | a) tuz | b) çırpmak | c) yemek pişirme s | d) çırpmak |
| 20 **thin** | a) bal | b) karıştırmak | c) ince | d) yemek kaşığı |
| 21 **strip** | a) ıslatmak | b) şerit | c) tuz | d) havuç |
| 22 **steam** | a) buharda pişirme | b) üstünü fırçalama | c) sosis | d) sıcak |
| 23 **mussel** | a) karpuz | b) çıkarmak | c) midye | d) toz kırmızı biber |
| 24 **whisk** | a) çırpmak | b) pudra şekeri | c) karabiber | d) sosis |
| 25 **fatty** | a) yeşillik / ot | b) fırın | c) yağlı | d) yıkamak, durulamak |
| 26 **sausage** | a) zengin | b) nazikçe | c) kabartma tozu | d) sosis |
| 27 **main** | a) tatlıya düşkün ol | b) ana | c) fajita (Meksika y | d) ıslatmak |
| 28 **greasy** | a) yağlı | b) mutfak (yemek k | c) patates | d) biftek |
| 29 **try** | a) yaprak | b) kakule | c) denemek | d) geç kahvaltı |
| 30 **bread** | a) maya | b) ekmek | c) eklemek | d) et suyu |
| 31 **knead** | a) yoğurmak | b) fırın | c) şeker | d) bal |
| 32 **paprika** | a) tat / lezzet | b) denemek | c) soğan | d) toz kırmızı biber |
| 33 **starch** | a) ceviz | b) zengin | c) düz yüzey | d) nişasta |
| 34 **dice** | a) tabak | b) küp küp doğram | c) fırın | d) uzun saplı tencere |
| 35 **boil** | a) kaynatmak | b) denemeye değe | c) baharat katmak | d) malzeme |
| 36 **tortillas** | a) süt | b) sirke | c) tortilla (lavaş) | d) sıcak tutmak |
| 37 **ingredient** | a) nazikçe | b) pürüzsüz | c) püre yapmak | d) malzeme |
| 38 **surface** | a) kakule | b) süzmek | c) yüzey | d) düz yüzey |
| 39 **sour** | a) ekşi | b) kesmek | c) şurup | d) uzatmak, genişletı |
| 40 **squeeze** | a) suyunu sıkmak | b) fırında pişirmek | c) sarımsak | d) kurutulmuş |
| 41 **unhealthy** | a) dondurucu | b) kırmızı biber | c) yemek pişirme s | d) sağlıksız |
| 42 **tray** | a) tepsi | b) lezzetli | c) servis etmek | d) kimyon |
| 43 **watermelon** | a) sağlıklı | b) karpuz | c) Hindistan cevizi | d) çiğ |
| 44 **grill** | a) ızgarada pişirme | b) peynir | c) çıkarmak | d) sebze |
| 45 **butter** | a) servis etmek | b) tereyağı | c) uzun saplı tence | d) sosis |
| 46 **refrigerator/fridge** | a) örtmek, sarmak | b) sürmek | c) fajita (Meksika y | d) buzdolabı |
| 47 **pepper** | a) biber | b) sağlıklı | c) baharatlı | d) kırmak |
| 48 **fish** | a) sağlıklı | b) balık | c) çorba | d) tost |
| 49 **pinch** | a) tatlıya düşkün ol | b) makarna | c) balık | d) tutam |
| 50 **coriander** | a) sosis | b) doldurmak | c) tavuk suyu | d) kişniş |