NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **tasteless**
a) vanilya esansı b) yufka c) tatsız d) çiğ

2 **parchment paper**
a) tava b) yağlı kağıt c) serpmek d) tatsız

3 **batter**
a) kullanmak b) patates c) pasta hamuru d) yerleştirmek

4 **dice**
a) krep b) havuç c) küp küp doğram d) eritmek

5 **cold**
a) soğuk b) maya c) şerit d) keskin

6 **sprinkle**
a) serpmek b) karıştırmak c) dinlenip kabarm d) çatal

7 **shape**
a) midye b) pürüzsüz c) şekillendirmek d) mutfak (yemek kültürü)

8 **cumin**
a) kimyon b) ısıtmak c) ana d) yemek kaşığı

9 **fajita**
a) fajita (Meksika y b) parça c) baharat d) ana

10 **honey**
a) ekşi b) bal c) yemek pişirme s d) dondurucu

11 **following step**
a) birleştirmek b) doğramak c) ekşi d) sonraki adım

12 **bell pepper**
a) ısıtmak b) soymak c) dolmalık biber d) tarçın

13 **mix**
a) yumurta b) süzmek c) dinlenip kabarm d) karıştırmak

14 **mussel**
a) yuvarlamak b) midye c) ceviz d) taraf / yan

15 **heat**
a) ısıtmak b) ceviz c) dökmek d) kabartma tozu

16 **homemade**
a) Teksas-Meksika b) tarçın c) birleştirmek d) ev yapımı

17 **vegetable**
a) terbiye etmek b) Hindistan cevizi c) sebze d) fırın

18 **cornstarch**
a) mısır nişastası b) dolmalık biber c) kuruyemiş d) kepçe ile koymak

19 **beat**
a) süreç b) doğramak c) ekşi d) çırpmak

20 **pinch**
a) tutam b) zor c) kayısı d) bal

21 **crush**
a) doldurmak b) yuvarlamak c) kırmızı biber d) ezmek / parçalamak

22 **fish**
a) ezmek / parçalaı b) tencere c) kuruyemiş d) balık

23 **step**
a) sosis b) karıştırmak (çorl c) ekşi d) adım

24 **cheese**
a) ay çöreği / kruva b) peynir c) yoğurmak d) biber

25 **tomato sauce**
a) tost b) Teksas-Meksika c) fesleğen d) domates sosu

26 **tray**
a) makarna b) tepsi c) soğan d) limon

27 **sheet**
a) yufka b) yaprak c) yıkamak, durula d) yarım

28 **cuisine**
a) biftek b) mutfak (yemek k c) sarımsak d) fırın

29 **make it rest and rise**
a) birleştirmek b) karıştırmak c) dinlenip kabarm d) margarin

30 **add**
a) yaban mersini b) ıslatmak c) eklemek d) keskin

31 **rice**
a) yoğurmak b) altlık c) bıçak d) pirinç

32 **meatball**
a) süreç b) sarmak c) baharat d) köfte

33 **cookie**
a) vanilya esansı b) kurabiye c) margarin d) yemek / öğün

34 **yeast**
a) zencefil b) margarin c) tutam d) maya

35 **pepper**
a) biber b) kepçe ile koyma c) sütlü d) örtmek, sarmak

36 **fork**
a) su b) çatal c) kullanmak d) çırpmak

37 **crack**
a) şahi tukra (Hint t b) kaynatmak c) kırmak d) köfte

38 **surface**
a) lezzetli b) yüzey c) süreç d) çiğ

39 **sharp**
a) çay kaşığı b) keskin c) kızartmak d) baharat

40 **butter**
a) tereyağı b) hamur c) tavuk suyu d) yağlı kağıt

41 **stretch**
a) çorba b) uzatmak, genişle c) tatlıya düşkün ol d) fırın tepsisi / kurab

42 **season**
a) kakule b) karabiber c) ekmek d) baharat katmak

43 **side**
a) vanilya esansı b) taraf / yan c) bal d) kereviz

44 **boil**
a) ekşi b) karpuz c) rende d) kaynatmak

45 **rich**
a) safran b) pişirme yöntemi c) zengin d) makarna

46 **shahi tukra**
a) kaşık b) tarif c) uzun saplı tence d) şahi tukra (Hint ta

47 **pour**
a) sarımsak b) tanınmış c) zor d) dökmek

48 **difficult**
a) buzdolabı b) zor c) yumuşak d) ılık

49 **milk**
a) süt b) pudra şekeri c) nişasta d) patates

50 **garlic**
a) pasta hamuru b) sarımsak c) sonraki adım d) eklemek