NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **heat**	a) baharat katmak	b) ısıtmak	c) nane yaprağı	d) tabak
2 **marinate**	a) kızartmak	b) köfte	c) ince	d) terbiye etmek
3 **cumin**	a) tatlıya düşkün ol	b) kimyon	c) denemeye değe	d) parça
4 **main**	a) ana	b) yağlı	c) ekşi	d) kakule
5 **cup**	a) süreç	b) dolmalık biber	c) kızartmak	d) fincan
6 **baking powder**	a) midye	b) tanınmış	c) yufka	d) kabartma tozu
7 **make it rest and rise**	a) nişasta	b) dinlenip kabarm	c) süreç	d) şekillendirmek
8 **teaspoon**	a) yumuşak	b) süt	c) parça	d) çay kaşığı
9 **place**	a) yerleştirmek	b) krep	c) sebze	d) bastırmak
10 **cornstarch**	a) mısır nişastası	b) tanınmış	c) fincan	d) ünlü
11 **sour**	a) midye	b) tavuk	c) süzmek	d) ekşi
12 **fish**	a) tanınmış	b) balık	c) şekillendirmek	d) sebze
13 **fork**	a) çatal	b) biftek	c) pirinç	d) çırpmak
14 **mixture**	a) karışım	b) yağlı	c) bal	d) dolmalık biber
15 **salt**	a) tuz	b) maya	c) şeker	d) mısır nişastası
16 **roast**	a) toz kırmızı biber	b) pürüzsüz	c) safran	d) fırında pişirmek/çevirerek
17 **sugar**	a) tanınmış	b) et suyu	c) dilimlemek	d) şeker
18 **pan**	a) kullanmak	b) ekmek	c) tava	d) fırında pişirmek/çevirerek
19 **nuts**	a) kuruyemiş	b) fasulye	c) havuç	d) hamur
20 **worth trying**	a) küp küp doğram	b) denemeye değe	c) rende	d) sarmak
21 **stir**	a) sıcak	b) yumurta	c) karıştırmak (çorl	d) yumuşak
22 **meat**	a) yumuşak	b) baharat	c) et	d) kızartma tavası
23 **vanilla extract**	a) çıkarmak	b) tavuk	c) tava	d) vanilya esansı
24 **hot**	a) ekmek kırıntısı	b) sıcak	c) serpmek	d) fasulye
25 **saucepan**	a) süzmek	b) kızartmak	c) uzun saplı tence	d) soymak
26 **fry**	a) kızartmak	b) ince	c) marmelat	d) baharat katmak
27 **homemade**	a) ıslatmak	b) ev yapımı	c) tavuk	d) serpmek
28 **ginger**	a) zencefil	b) tanınmış	c) yıkamak, durula	d) sütlü
29 **process**	a) midye	b) sirke	c) süreç	d) şurup
30 **parchment paper**	a) geç kahvaltı	b) sürmek	c) kırmızı biber	d) yağlı kağıt
31 **tasty**	a) midye	b) lezzetli	c) buzdolabı	d) yemek / öğün
32 **cinnamon**	a) nişasta	b) fırında pişirmek/	c) fesleğen	d) tarçın
33 **bell pepper**	a) salata	b) üstünü fırçalama	c) yağlı kağıt	d) dolmalık biber
34 **parsley**	a) altlık	b) ıslatmak	c) maydanoz	d) karpuz
35 **refrigerator/fridge**	a) süzmek	b) buzdolabı	c) üstünü fırçalama	d) nane yaprağı
36 **sharp**	a) baharat katmak	b) kullanmak	c) ezmek / parçala	d) keskin
37 **piece**	a) makarna	b) parça	c) biftek	d) kepçe ile koymak
38 **sweet basil**	a) yarım	b) sürmek	c) fesleğen	d) sosis
39 **cut**	a) kesmek	b) yüzey	c) doldurmak	d) salata
40 **whisk**	a) çırpmak	b) parça	c) yumuşak	d) fırın tepsisi / kurab
41 **onion**	a) taraf / yan	b) püre yapmak	c) şurup	d) soğan
42 **soup**	a) karabiber	b) çorba	c) tutam	d) birleştirmek
43 **mix**	a) fajita (Meksika y	b) karıştırmak	c) vanilya esansı	d) ılık
44 **scoop**	a) yumuşak	b) un	c) kepçe ile koyma	d) Hindistan cevizi
45 **margarine**	a) margarin	b) et suyu	c) domates sosu	d) kabartma tozu
46 **freezer**	a) karıştırmak	b) dondurucu	c) kurutulmuş	d) avuç dolusu
47 **have a sweet tooth**	a) paella (İspanyol	b) kesmek	c) düz yüzey	d) tatlıya düşkün olm
48 **pot**	a) kayısı	b) tencere	c) tat / lezzet	d) kabartma tozu
49 **drain**	a) fesleğen	b) süzmek	c) kakule	d) yumuşak
50 **dish**	a) pürüzsüz	b) yemek	c) fırın	d) tereyağı