NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **margarine**	a) margarin	b) fırın	c) geleneksel	d) eritmek
2 **blend**	a) kabartma tozu	b) karıştırmak	c) uzatmak, genişle	d) tabak
3 **healthy**	a) sağlıklı	b) süzgeç	c) nazikçe	d) süzmek
4 **parchment paper**	a) peynir	b) yağlı kağıt	c) kırmak	d) susam yağı
5 **batter**	a) yerleştirmek	b) pasta hamuru	c) ekmek kırıntısı	d) karıştırmak / silkelemek
6 **strip**	a) soymak	b) lezzetli	c) balık	d) şerit
7 **saffron**	a) safran	b) üzüm	c) önceden ısıtmak	d) yarım
8 **blueberry**	a) geç kahvaltı	b) yüzey	c) yaban mersini	d) toz kırmızı biber
9 **pancake**	a) krep	b) kuruyemiş	c) safran	d) önceden ısıtmak
10 **bell pepper**	a) makarna	b) şerit	c) yüzey	d) dolmalık biber
11 **delicious**	a) toz kırmızı biber	b) karıştırmak	c) nefis, leziz	d) ana
12 **brunch**	a) sarmak	b) düz yüzey	c) geç kahvaltı	d) yumurta
13 **tortillas**	a) zencefil	b) yemek / öğün	c) hamur bohçaları	d) tortilla (lavaş)
14 **following step**	a) sonraki adım	b) çay kaşığı	c) çıkarmak	d) safran
15 **beef**	a) denemek	b) tereyağı	c) biftek	d) doldurmak
16 **bake**	a) fırında pişirmek	b) kişniş	c) domates sosu	d) nane yaprağı
17 **fatty**	a) kıyma	b) yağlı	c) kaşık	d) fırında pişirmek (unlu yiye
18 **roll**	a) yuvarlamak	b) dökmek	c) patates	d) dinlenip kabarmasını sağla
19 **plate**	a) tereyağı	b) nişasta	c) yemek / öğün	d) tabak
20 **surface**	a) yarım	b) yüzey	c) altlık	d) yerleştirmek
21 **bowl**	a) soymak	b) suyunu sıkmak	c) süzgeç	d) kase
22 **sharp**	a) pirinç	b) çıkarmak	c) sütlü	d) keskin
23 **baking sheet**	a) fırın tepsisi / kur	b) denemek	c) fırında pişirmek/	d) safran
24 **steam**	a) yemek / öğün	b) ince	c) maydanoz	d) buharda pişirmek
25 **water**	a) fırın tepsisi / kur	b) ev yapımı	c) su	d) yağlı kağıt
26 **beat**	a) çırpmak	b) soğan	c) soymak	d) ekmek kırıntısı
27 **temperature**	a) ızgarada pişirme	b) fırın	c) kepçe ile koyma	d) sıcaklık
28 **shape**	a) kimyon	b) yüzey	c) midye	d) şekillendirmek
29 **saucepan**	a) yeşillik / ot	b) tanınmış	c) uzun saplı tence	d) makarna
30 **boil**	a) ılık	b) balık	c) bıçak	d) kaynatmak
31 **cumin**	a) malzeme	b) yağlı	c) kimyon	d) ana
32 **cardamom**	a) eritmek	b) kakule	c) karışım	d) tatsız
33 **freezer**	a) dondurucu	b) buzdolabı	c) şeker	d) yoğurmak
34 **recipe**	a) püre yapmak	b) kaynatmak	c) tarif	d) soğuk
35 **knife**	a) geç kahvaltı	b) bıçak	c) kurutulmuş	d) parça
36 **ginger**	a) taraf / yan	b) zencefil	c) zor	d) birleştirmek
37 **fry**	a) buharda pişirme	b) eklemek	c) kızartmak	d) dondurucu
38 **roast**	a) sürmek	b) şahi tukra (Hint	c) fırında pişirmek/	d) tatlıya düşkün olm
39 **way of cooking**	a) fırın	b) mutfak (yemek k	c) pişirme yöntemi	d) fırında pişirmek/çe
40 **sour**	a) şurup	b) pasta hamuru	c) tanınmış	d) ekşi
41 **sprinkle**	a) peynir	b) serpmek	c) kuruyemiş	d) fırın
42 **mussel**	a) ay çöreği / kruva	b) karabiber	c) midye	d) kurabiye
43 **difficult**	a) tatlıya düşkün ol	b) bıçak	c) zor	d) mutfak (yemek kü
44 **milk**	a) doldurmak	b) paella (İspanyol	c) süt	d) soğan
45 **press**	a) soğan	b) ezmek / parçala	c) paella (İspanyol	d) bastırmak
46 **paprika**	a) limon	b) et suyu	c) toz kırmızı biber	d) tavuk suyu
47 **warm**	a) yerleştirmek	b) çırpmak	c) ılık	d) kurabiye
48 **step**	a) üzüm	b) soğan	c) kırmızı biber	d) adım
49 **parsley**	a) şekillendirmek	b) uzun saplı tence	c) maydanoz	d) kaynatmak
50 **side**	a) üzüm	b) taraf / yan	c) ana	d) salata