NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **Tex-Mex**	a) patates	b) tarif	c) Teksas-Meksika	d) kuruyemiş
2 **plate**	a) yemek kaşığı	b) tabak	c) zencefil	d) yemek / öğün
3 **bean**	a) fasulye	b) çıkarmak	c) denemeye değe	d) buharda pişirmek
4 **salad**	a) un	b) tatsız	c) fırın	d) salata
5 **remove**	a) çıkarmak	b) süzgeç	c) pirinç	d) kiraz
6 **starch**	a) margarin	b) nişasta	c) ızgarada pişirme	d) Teksas-Meksika mutfağı
7 **use**	a) tarif	b) ısıtmak	c) kullanmak	d) yerleştirmek
8 **worth trying**	a) yaban mersini	b) fırın	c) eklemek	d) denemeye değer
9 **fajita**	a) yağlı kağıt	b) eritmek	c) fajita (Meksika y	d) süzmek
10 **combine**	a) birleştirmek	b) ceviz	c) malzeme	d) et
11 **knife**	a) fesleğen	b) fırında pişirmek	c) bıçak	d) kabartma tozu
12 **lemon**	a) altlık	b) çırpmak	c) limon	d) tabak
13 **ingredient**	a) kullanmak	b) malzeme	c) tost	d) şahi tukra (Hint tatlısı)
14 **handful**	a) avuç dolusu	b) yemek kaşığı	c) fesleğen	d) yuvarlamak
15 **cardamom**	a) tat / lezzet	b) bal	c) kakule	d) serpmek
16 **cut**	a) kesmek	b) servis etmek	c) tavuk	d) yemek
17 **pan**	a) çıkarmak	b) fasulye	c) ısıtmak	d) tava
18 **dough**	a) hamur	b) bastırmak	c) un	d) çırpmak
19 **freezer**	a) çırpmak	b) tava	c) dondurucu	d) zor
20 **smooth**	a) pudra şekeri	b) pürüzsüz	c) zor	d) yumuşak
21 **spicy**	a) vanilya esansı	b) baharatlı	c) çırpmak	d) nazikçe
22 **delicious**	a) yemek / öğün	b) ünlü	c) nefis, leziz	d) süzmek
23 **melt**	a) eritmek	b) servis etmek	c) ay çöreği / kruva	d) ana
24 **blueberry**	a) terbiye etmek	b) tost	c) soğan	d) yaban mersini
25 **chop**	a) doldurmak	b) küp küp doğram	c) doğramak	d) ince
26 **water**	a) limon	b) hamur	c) midye	d) su
27 **carrot**	a) bıçak	b) sirke	c) havuç	d) fincan
28 **sweet basil**	a) uzatmak, genişle	b) kaşık	c) fesleğen	d) mısır nişastası
29 **step**	a) adım	b) yüzey	c) soğan	d) suyunu sıkmak
30 **add**	a) ünlü	b) nazikçe	c) eklemek	d) yumuşak
31 **culinary art**	a) yemek pişirme s	b) karıştırmak (çorl	c) kurutulmuş	d) dolmalık biber
32 **seal the dumplings**	a) hamur bohçaları	b) eklemek	c) kakule	d) soğuk
33 **meal**	a) geç kahvaltı	b) yemek / öğün	c) ezmek / parçala	d) bastırmak
34 **phyllo**	a) yufka	b) zencefil	c) soymak	d) püre yapmak
35 **tomato sauce**	a) yoğurmak	b) sütlü	c) kesmek	d) domates sosu
36 **pasta**	a) sıcaklık	b) mısır nişastası	c) yarım	d) makarna
37 **mint leaf**	a) nane yaprağı	b) baharatlı	c) buzdolabı	d) şurup
38 **prawn**	a) kesmek	b) kase	c) karides	d) baharat katmak
39 **raw**	a) tutam	b) çiğ	c) koymak	d) tavuk suyu
40 **way of cooking**	a) kaynatmak	b) pişirme yöntemi	c) üzüm	d) kıyma
41 **tasteless**	a) eklemek	b) dilimlemek	c) tatsız	d) sirke
42 **vanilla extract**	a) ızgarada pişirme	b) çay kaşığı	c) toz kırmızı biber	d) vanilya esansı
43 **press**	a) ev yapımı	b) eklemek	c) tepsi	d) bastırmak
44 **sharp**	a) yuvarlamak	b) kızartma tavası	c) yumurta	d) keskin
45 **pot**	a) kaynatmak	b) sütlü	c) tencere	d) kepçe ile koymak
46 **beef**	a) ısıtmak	b) marmelat	c) havuç	d) biftek
47 **chicken stock**	a) midye	b) patates	c) tavuk suyu	d) ısıtmak
48 **sugar**	a) kullanmak	b) şeker	c) kesmek	d) doldurmak
49 **make it rest and rise**	a) tutam	b) süzgeç	c) süt	d) dinlenip kabarmas
50 **chicken**	a) çiğ	b) tavuk	c) soğan	d) yemek / öğün