NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **heat**				
	a) soya sosu	b) ısıtmak	c) fırın tepsisi / kur	d) kereviz
2 **cinnamon**				
	a) nazikçe	b) yemek	c) eritmek	d) tarçın
3 **honey**				
	a) fırın	b) soya sosu	c) bal	d) yarım
4 **walnut**				
	a) ceviz	b) süzgeç	c) susam yağı	d) parça
5 **use**				
	a) havuç	b) avuç dolusu	c) nane yaprağı	d) kullanmak
6 **seal the dumplings**				
	a) şekillendirmek	b) yuvarlamak	c) doldurmak	d) hamur bohçalarını kapatm
7 **slice**				
	a) fajita (Meksika y	b) dilimlemek	c) kase	d) şahi tukra (Hint tatlısı)
8 **vinegar**				
	a) pişirme yöntemi	b) kullanmak	c) zencefil	d) sirke
9 **cumin**				
	a) sarmak	b) ılık	c) kimyon	d) Teksas-Meksika mutfağı
10 **handful**				
	a) nazikçe	b) sebze	c) avuç dolusu	d) sıcak tutmak
11 **blend**				
	a) karıştırmak	b) keskin	c) soymak	d) kaşık
12 **sugar**				
	a) biber	b) şeker	c) biftek	d) karpuz
13 **vanilla extract**				
	a) doğramak	b) vanilya esansı	c) yemek	d) yağlı kağıt
14 **worth trying**				
	a) denemeye değe	b) biftek	c) rende	d) kiraz
15 **bell pepper**				
	a) kereviz	b) dolmalık biber	c) tavuk suyu	d) tarif
16 **bake**				
	a) fırında pişirmek	b) yemek / öğün	c) paella (İspanyol	d) çırpmak
17 **grape**				
	a) midye	b) dökmek	c) paella (İspanyol	d) üzüm
18 **flour**				
	a) et	b) tatsız	c) adım	d) un
19 **spoon**				
	a) kaşık	b) pirinç	c) zencefil	d) fajita (Meksika yemeği)
20 **dried**				
	a) nefis, leziz	b) makarna	c) kırmızı biber	d) kurutulmuş
21 **cup**				
	a) ızgarada pişirme	b) ıslatmak	c) suyunu sıkmak	d) fincan
22 **surface**				
	a) tost	b) yüzey	c) buharda pişirme	d) süzmek
23 **plate**				
	a) yüzey	b) tabak	c) yemek pişirme s	d) dondurucu
24 **sheet**				
	a) sarımsak	b) fırın tepsisi	c) yaprak	d) ince
25 **nuts**				
	a) kuruyemiş	b) süt	c) kurutulmuş	d) tereyağı
26 **preheat**				
	a) baharat	b) önceden ısıtmak	c) tarçın	d) kurabiye
27 **tortillas**				
	a) fırın tepsisi	b) denemek	c) tortilla (lavaş)	d) şahi tukra (Hint ta
28 **tasteless**				
	a) vanilya esansı	b) et	c) fajita (Meksika y	d) tatsız
29 **main**				
	a) eritmek	b) ana	c) yeşillik / ot	d) uzun saplı tencere
30 **chop**				
	a) ıslatmak	b) karides	c) doğramak	d) karıştırmak
31 **well-known**				
	a) tanınmış	b) baharat	c) pişirme yöntemi	d) kimyon
32 **mix**				
	a) tavuk	b) pudra şekeri	c) nazikçe	d) karıştırmak
33 **parchment paper**				
	a) yağlı kağıt	b) ceviz	c) süzgeç	d) ince
34 **saucepan**				
	a) tava	b) uzun saplı tence	c) ay çöreği / kruva	d) adım
35 **milky**				
	a) parça	b) kepçe ile koyma	c) sütlü	d) karpuz
36 **raw**				
	a) şurup	b) çiğ	c) pirinç	d) tat / lezzet
37 **paella**				
	a) dinlenip kabarm	b) tavuk suyu	c) paella (İspanyol	d) rende
38 **season**				
	a) baharat katmak	b) kurabiye	c) hamur bohçaları	d) avuç dolusu
39 **chili pepper**				
	a) yıkamak, durula	b) kırmızı biber	c) soya sosu	d) karıştırmak
40 **oil**				
	a) tava	b) fırın	c) yağ	d) süreç
41 **soy sauce**				
	a) soya sosu	b) yumuşak	c) küp küp doğram	d) su
42 **pour**				
	a) süzmek	b) dökmek	c) tost	d) tabak
43 **easy**				
	a) pişirme yöntemi	b) yeşillik / ot	c) şahi tukra (Hint t	d) kolay
44 **strainer**				
	a) kepçe ile koyma	b) nane yaprağı	c) süzgeç	d) limon
45 **shape**				
	a) kırmızı biber	b) karışım	c) şekillendirmek	d) fincan
46 **baking tray**				
	a) küp küp doğram	b) taraf / yan	c) fırın tepsisi	d) fasulye
47 **beef**				
	a) ekmek	b) üzüm	c) önceden ısıtmak	d) biftek
48 **starch**				
	a) tortilla (lavaş)	b) kakule	c) nişasta	d) karabiber
49 **yeast**				
	a) birleştirmek	b) fırın tepsisi / kur	c) biber	d) maya
50 **margarine**				
	a) domates sosu	b) üzüm	c) margarin	d) kaşık