NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1	**sweet basil**			
	a) fesleğen	b) yağlı	c) tortilla (lavaş)	d) nişasta
2	**fish**			
	a) servis etmek	b) balık	c) şeker	d) çırpmak
3	**gently**			
	a) nazikçe	b) soymak	c) çiğ	d) tutam
4	**grater**			
	a) rende	b) tabak	c) sarmak	d) püre yapmak
5	**famous**			
	a) karpuz	b) tuz	c) ünlü	d) şeker
6	**milk**			
	a) süt	b) tavuk	c) kişniş	d) koymak
7	**parsley**			
	a) maydanoz	b) denemeye değe	c) nefis, leziz	d) yaban mersini
8	**pour**			
	a) paella (İspanyol	b) şurup	c) kaynatmak	d) dökmek
9	**paella**			
	a) paella (İspanyol	b) üstünü fırçalama	c) krep	d) çiğ
10	**add**			
	a) yağlı	b) karıştırmak / silk	c) doldurmak	d) eklemek
11	**difficult**			
	a) biftek	b) su	c) tanınmış	d) zor
12	**meatball**			
	a) köfte	b) yemek / öğün	c) altlık	d) kırmızı biber
13	**blend**			
	a) sarımsak	b) karıştırmak	c) üstünü fırçalama	d) ekmek kırıntısı
14	**pan**			
	a) nişasta	b) karides	c) yumuşak	d) tava
15	**chicken**			
	a) fırında pişirmek/	b) tuz	c) tavuk	d) fincan
16	**salt**			
	a) ana	b) tavuk suyu	c) zor	d) tuz
17	**celery**			
	a) karabiber	b) ince	c) yumuşak	d) kereviz
18	**ingredient**			
	a) çırpmak	b) malzeme	c) terbiye etmek	d) çatal
19	**traditional**			
	a) paella (İspanyol	b) fırın	c) yemek	d) geleneksel
20	**fry**			
	a) yağ	b) kızartmak	c) çıkarmak	d) yarım
21	**dough**			
	a) bıçak	b) hamur	c) fasulye	d) kase
22	**ginger**			
	a) vanilya esansı	b) kıyma	c) safran	d) zencefil
23	**starch**			
	a) örtmek, sarmak	b) lezzetli	c) nişasta	d) karides
24	**bake**			
	a) karides	b) örtmek, sarmak	c) fırında pişirmek	d) taraf / yan
25	**soak**			
	a) süzgeç	b) baharat katmak	c) safran	d) ıslatmak
26	**syrup**			
	a) biber	b) şurup	c) yağ	d) mutfak (yemek kü
27	**wrap**			
	a) yağlı	b) hamur	c) kurutulmuş	d) sarmak
28	**breadcrumb**			
	a) şekillendirmek	b) midye	c) ekmek kırıntısı	d) sosis
29	**apricot**			
	a) yaban mersini	b) kayısı	c) çorba	d) karışım
30	**herb**			
	a) yumuşak	b) zengin	c) yeşillik / ot	d) fırında pişirmek (u
31	**healthy**			
	a) safran	b) yuvarlamak	c) bıçak	d) sağlıklı
32	**meat**			
	a) süreç	b) servis etmek	c) et	d) yerleştirmek
33	**sprinkle**			
	a) kimyon	b) sosis	c) dondurucu	d) serpmek
34	**dish**			
	a) yemek	b) ıslatmak	c) margarin	d) tarçın
35	**fajita**			
	a) fasulye	b) ekmek	c) fajita (Meksika y	d) parça
36	**onion**			
	a) Teksas-Meksika	b) tatlıya düşkün ol	c) dökmek	d) soğan
37	**shahi tukra**			
	a) şahi tukra (Hint t	b) ıslatmak	c) kurabiye	d) yağlı kağıt
38	**vinegar**			
	a) bıçak	b) patates	c) çatal	d) sirke
39	**mat**			
	a) Hindistan cevizi	b) lezzetli	c) kırmızı biber	d) altlık
40	**cinnamon**			
	a) fajita (Meksika y	b) tarçın	c) biftek	d) dolmalık biber
41	**margarine**			
	a) margarin	b) zor	c) balık	d) dökmek
42	**roast**			
	a) fırında pişirmek/	b) ekşi	c) buzdolabı	d) vanilya esansı
43	**cornstarch**			
	a) kolay	b) dinlenip kabarm	c) geç kahvaltı	d) mısır nişastası
44	**bread**			
	a) ılık	b) koymak	c) karıştırmak (çorl	d) ekmek
45	**chili pepper**			
	a) kırmızı biber	b) altlık	c) ekmek	d) tavuk suyu
46	**cookie**			
	a) kurabiye	b) su	c) peynir	d) süt
47	**squeeze**			
	a) suyunu sıkmak	b) denemeye değe	c) kızartmak	d) karabiber
48	**rolling pin**			
	a) fırın	b) zengin	c) oklava	d) çırpmak
49	**steam**			
	a) sarmak	b) buharda pişirme	c) kızartmak	d) midye
50	**soft**			
	a) yaprak	b) yumuşak	c) kuruyemiş	d) karıştırmak / silkel