NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **recipe**	a) sıcaklık	b) çay kaşığı	c) tarif	d) sütlü
2 **flavor**	a) kenara koymak	b) tat / lezzet	c) krep	d) paella (İspanyol yemeği)
3 **salt**	a) tuz	b) süreç	c) oklava	d) avuç dolusu
4 **refrigerator/fridge**	a) hamur bohçaları	b) tat / lezzet	c) buzdolabı	d) sağlıklı
5 **water**	a) karıştırmak	b) et	c) sıcaklık	d) su
6 **shahi tukra**	a) fırın	b) şahi tukra (Hint	c) kereviz	d) üstünü fırçalamak
7 **tender**	a) yağlı	b) yumuşak	c) yemek pişirme s	d) fincan
8 **serve**	a) tanınmış	b) soya sosu	c) servis etmek	d) kereviz
9 **beat**	a) tortilla (lavaş)	b) baharat katmak	c) tost	d) çırpmak
10 **parsley**	a) yıkamak, durula	b) maydanoz	c) kesmek	d) fincan
11 **sweet basil**	a) fesleğen	b) kullanmak	c) fırın tepsisi / kur	d) karışım
12 **difficult**	a) fajita (Meksika y	b) fasulye	c) tarif	d) zor
13 **unhealthy**	a) sağlıksız	b) maydanoz	c) kimyon	d) yaprak
14 **lemon**	a) şerit	b) limon	c) yufka	d) karıştırmak / silkelemek
15 **sesame oil**	a) susam yağı	b) karpuz	c) kabartma tozu	d) çorba
16 **vinegar**	a) şahi tukra (Hint	b) kase	c) sirke	d) tat / lezzet
17 **mash**	a) sebze	b) bal	c) püre yapmak	d) sıcak
18 **chicken**	a) baharat	b) pasta hamuru	c) tavuk	d) tutam
19 **sheet**	a) baharat	b) fasulye	c) ıslatmak	d) yaprak
20 **cover**	a) sarmak	b) yağlı	c) örtmek, sarmak	d) bastırmak
21 **season**	a) çırpmak	b) kaşık	c) baharat katmak	d) avuç dolusu
22 **dice**	a) küp küp doğram	b) tencere	c) ekmek kırıntısı	d) yağlı kağıt
23 **chili pepper**	a) ay çöreği / kruva	b) pasta hamuru	c) kırmızı biber	d) balık
24 **side**	a) çırpmak	b) dinlenip kabarm	c) taraf / yan	d) kurabiye
25 **fry**	a) pudra şekeri	b) kızartmak	c) süzgeç	d) süzmek
26 **nuts**	a) çırpmak	b) kenara koymak	c) pişirme yöntemi	d) kuruyemiş
27 **half**	a) yarım	b) yufka	c) pürüzsüz	d) sıcak tutmak
28 **make it rest and rise**	a) dinlenip kabarm	b) üstünü fırçalama	c) ay çöreği / kruva	d) koymak
29 **spread**	a) havuç	b) sürmek	c) tarif	d) ıslatmak
30 **pour**	a) birleştirmek	b) nişasta	c) yemek kaşığı	d) dökmek
31 **blueberry**	a) karpuz	b) havuç	c) püre yapmak	d) yaban mersini
32 **tasty**	a) lezzetli	b) yaban mersini	c) kullanmak	d) soymak
33 **spoon**	a) kaşık	b) ünlü	c) marmelat	d) pirinç
34 **put**	a) şurup	b) koymak	c) uzatmak, genişle	d) zor
35 **mat**	a) et suyu	b) altlık	c) tanınmış	d) köfte
36 **egg**	a) yerleştirmek	b) yumurta	c) kıyma	d) tereyağı
37 **cookie**	a) şerit	b) ev yapımı	c) tost	d) kurabiye
38 **margarine**	a) margarin	b) ince	c) süzmek	d) maydanoz
39 **tasteless**	a) serpmek	b) fincan	c) tatsız	d) yemek kaşığı
40 **grater**	a) rende	b) şurup	c) kızartmak	d) biber
41 **slice**	a) yıkamak, durula	b) dilimlemek	c) soğuk	d) ızgarada pişirmek
42 **stir**	a) sıcaklık	b) ekmek kırıntısı	c) karıştırmak (çorb	d) ezmek / parçalama
43 **cut**	a) kesmek	b) tava	c) yumuşak	d) safran
44 **meat**	a) kimyon	b) et	c) nazikçe	d) kurutulmuş
45 **peel**	a) soğuk	b) yumuşak	c) tavuk suyu	d) soymak
46 **batter**	a) ay çöreği / kruva	b) yarım	c) pasta hamuru	d) malzeme
47 **shape**	a) oklava	b) şekillendirmek	c) fincan	d) karıştırmak (çorba
48 **culinary art**	a) yemek pişirme s	b) terbiye etmek	c) tost	d) ceviz
49 **easy**	a) yemek	b) Teksas-Meksika	c) şahi tukra (Hint	d) kolay
50 **soup**	a) nişasta	b) çorba	c) soğan	d) limon