NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **marmalade**	a) soğuk	b) marmelat	c) kaşık	d) kurutulmuş
2 **marinate**	a) terbiye etmek	b) süreç	c) ezmek / parçala	d) paella (İspanyol yemeği)
3 **sheet**	a) soğuk	b) midye	c) yumurta	d) yaprak
4 **rice**	a) pirinç	b) çiğ	c) sağlıksız	d) uzun saplı tencere
5 **stir**	a) doğramak	b) karıştırmak (çorl	c) ev yapımı	d) krep
6 **warm**	a) nişasta	b) ekmek kırıntısı	c) ılık	d) süzgeç
7 **walnut**	a) nane yaprağı	b) yumuşak	c) ceviz	d) yemek kaşığı
8 **oven**	a) fırın	b) serpmek	c) tarçın	d) safran
9 **tray**	a) düz yüzey	b) tepsi	c) et suyu	d) et
10 **bake**	a) geleneksel	b) adım	c) biber	d) fırında pişirmek (unlu yiye
11 **remove**	a) çıkarmak	b) örtmek, sarmak	c) kenara koymak	d) küp küp doğramak
12 **ginger**	a) paella (İspanyol	b) kuruyemiş	c) eklemek	d) zencefil
13 **way of cooking**	a) uzatmak, genişle	b) pişirme yöntemi	c) keskin	d) yağlı
14 **scoop**	a) çiğ	b) kepçe ile koyma	c) ıslatmak	d) dilimlemek
15 **saffron**	a) küp küp doğram	b) zencefil	c) safran	d) önceden ısıtmak
16 **fatty**	a) süt	b) margarin	c) buharda pişirme	d) yağlı
17 **water**	a) et	b) su	c) tavuk	d) dolmalık biber
18 **greasy**	a) yağlı	b) karıştırmak (çorl	c) tava	d) karıştırmak
19 **hot**	a) yeşillik / ot	b) sıcak	c) ince	d) ezmek / parçalamak
20 **steam**	a) patates	b) tutam	c) buharda pişirme	d) baharat
21 **sweet basil**	a) pasta hamuru	b) balık	c) sıcaklık	d) fesleğen
22 **mixture**	a) lezzetli	b) soğan	c) karışım	d) karıştırmak (çorba)
23 **thin**	a) ince	b) geç kahvaltı	c) doldurmak	d) örtmek, sarmak
24 **culinary art**	a) şurup	b) yemek pişirme s	c) köfte	d) yüzey
25 **lemon**	a) limon	b) baharatlı	c) süreç	d) oklava
26 **easy**	a) köfte	b) kurutulmuş	c) kolay	d) tat / lezzet
27 **refrigerator/fridge**	a) kereviz	b) koymak	c) çırpmak	d) buzdolabı
28 **breadcrumb**	a) taraf / yan	b) ekmek kırıntısı	c) yemek	d) yağ
29 **cup**	a) fincan	b) tavuk suyu	c) kızartma tavası	d) yeşillik / ot
30 **healthy**	a) düz yüzey	b) ana	c) sağlıklı	d) karpuz
31 **soft**	a) çiğ	b) kızartma tavası	c) kurabiye	d) yumuşak
32 **mat**	a) yumuşak	b) altlık	c) soymak	d) sağlıksız
33 **boil**	a) kaynatmak	b) soğan	c) soya sosu	d) hamur bohçalarını
34 **yeast**	a) zor	b) maya	c) tencere	d) kullanmak
35 **wrap**	a) dolmalık biber	b) kırmızı biber	c) sarmak	d) yemek / öğün
36 **main**	a) malzeme	b) ana	c) baharatlı	d) sıcak
37 **shape**	a) kaynatmak	b) şahi tukra (Hint	c) un	d) şekillendirmek
38 **pancake**	a) krep	b) ünlü	c) kepçe ile koyma	d) sıcak
39 **meatball**	a) salata	b) süreç	c) bal	d) köfte
40 **Tex-Mex**	a) soğan	b) yağlı	c) üzüm	d) Teksas-Meksika m
41 **seal the dumplings**	a) küp küp doğram	b) hamur bohçaları	c) sağlıklı	d) kurutulmuş
42 **cut**	a) kesmek	b) yemek / öğün	c) baharat	d) sağlıksız
43 **crush**	a) ezmek / parçala	b) Teksas-Meksika	c) serpmek	d) rende
44 **strip**	a) kaşık	b) şerit	c) karıştırmak	d) bal
45 **margarine**	a) limon	b) yemek pişirme s	c) şeker	d) margarin
46 **handful**	a) karabiber	b) avuç dolusu	c) kabartma tozu	d) suyunu sıkmak
47 **baking sheet**	a) pudra şekeri	b) oklava	c) fırın tepsisi / kur	d) zencefil
48 **rinse**	a) ev yapımı	b) yıkamak, durula	c) biftek	d) yemek kaşığı
49 **vanilla extract**	a) bastırmak	b) pişirme yöntemi	c) vanilya esansı	d) kase
50 **salt**	a) tuz	b) altlık	c) suyunu sıkmak	d) vanilya esansı