NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **serve**	a) servis etmek	b) sağlıklı	c) kişniş	d) dolmalık biber
2 **stretch**	a) karıştırmak	b) uzatmak, genişle	c) servis etmek	d) nane yaprağı
3 **baking tray**	a) karışım	b) zor	c) bal	d) fırın tepsisi
4 **main**	a) ana	b) karides	c) uzun saplı tence	d) Teksas-Meksika mutfağı
5 **chop**	a) pudra şekeri	b) yoğurmak	c) doğramak	d) terbiye etmek
6 **cuisine**	a) kırmızı biber	b) ana	c) mutfak (yemek h	d) tat / lezzet
7 **half**	a) nazikçe	b) havuç	c) ezmek / parçala	d) yarım
8 **mussel**	a) kesmek	b) keskin	c) midye	d) tost
9 **paprika**	a) toz kırmızı biber	b) süzgeç	c) serpmek	d) köfte
10 **slice**	a) kaşık	b) yağ	c) dilimlemek	d) baharat
11 **step**	a) adım	b) terbiye etmek	c) altlık	d) peynir
12 **oven**	a) Teksas-Meksika	b) fırın	c) yuvarlamak	d) kiraz
13 **pot**	a) çırpmak	b) tutam	c) tencere	d) yağlı
14 **fish**	a) balık	b) çorba	c) yoğurmak	d) kaşık
15 **add**	a) ünlü	b) kırmak	c) servis etmek	d) eklemek
16 **dough**	a) hamur	b) baharatlı	c) birleştirmek	d) yarım
17 **batter**	a) un	b) buharda pişirme	c) pasta hamuru	d) sağlıksız
18 **sheet**	a) sağlıklı	b) maya	c) yaprak	d) tanınmış
19 **fork**	a) çatal	b) zencefil	c) denemeye değe	d) tost
20 **croissant**	a) şurup	b) örtmek, sarmak	c) ay çöreği / kruva	d) baharat katmak
21 **frying pan**	a) üzüm	b) kızartma tavası	c) sütlü	d) dondurucu
22 **beat**	a) zencefil	b) çırpmak	c) yüzey	d) oklava
23 **sour**	a) tortilla (lavaş)	b) malzeme	c) un	d) ekşi
24 **crack**	a) yağ	b) kepçe ile koyma	c) kırmak	d) keskin
25 **tasteless**	a) pudra şekeri	b) sebze	c) tatsız	d) buharda pişirmek
26 **bake**	a) fırında pişirmek	b) önceden ısıtmak	c) doldurmak	d) püre yapmak
27 **hot**	a) tepsi	b) rende	c) kıyma	d) sıcak
28 **pour**	a) uzun saplı tence	b) dökmek	c) tuz	d) ısıtmak
29 **steak**	a) biftek	b) ıslatmak	c) kimyon	d) safran
30 **press**	a) yeşillik / ot	b) yarım	c) fırında pişirmek	d) bastırmak
31 **fry**	a) kızartmak	b) fajita (Meksika y	c) su	d) dolmalık biber
32 **remove**	a) çıkarmak	b) fırın	c) pudra şekeri	d) ince
33 **mint leaf**	a) nane yaprağı	b) nefis, leziz	c) sürmek	d) ekmek kırıntısı
34 **vanilla extract**	a) dondurucu	b) sıcak tutmak	c) vanilya esansı	d) tavuk suyu
35 **sprinkle**	a) bastırmak	b) biftek	c) safran	d) serpmek
36 **milk**	a) süt	b) tortilla (lavaş)	c) sosis	d) şeker
37 **fajita**	a) pudra şekeri	b) fajita (Meksika y	c) kişniş	d) tepsi
38 **peel**	a) soymak	b) tavuk suyu	c) biftek	d) karıştırmak
39 **shahi tukra**	a) ılık	b) şahi tukra (Hint	c) karıştırmak	d) yuvarlamak
40 **melt**	a) eritmek	b) domates sosu	c) parça	d) yumuşak
41 **bread**	a) fırında pişirmek	b) tepsi	c) karides	d) ekmek
42 **fill**	a) nane yaprağı	b) kenara koymak	c) doldurmak	d) süzmek
43 **beef broth**	a) et suyu	b) tortilla (lavaş)	c) kolay	d) yıkamak, durulam
44 **herb**	a) yeşillik / ot	b) karışım	c) dolmalık biber	d) biftek
45 **mat**	a) altlık	b) uzun saplı tence	c) yağlı	d) pişirme yöntemi
46 **bell pepper**	a) kuruyemiş	b) ekşi	c) dolmalık biber	d) yumuşak
47 **dried**	a) baharatlı	b) kurutulmuş	c) süzmek	d) sağlıksız
48 **place**	a) yerleştirmek	b) tabak	c) terbiye etmek	d) sebze
49 **blend**	a) kiraz	b) karıştırmak	c) karpuz	d) çorba
50 **knead**	a) eritmek	b) sebze	c) pudra şekeri	d) yoğurmak