NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 pot
a) serpmek b) ana c) tencere d) örtmek, sarmak

2 cut
a) çorba b) altlık c) tanınmış d) kesmek

3 tablespoon
a) karıştırmak / silk b) yemek kaşığı c) nane yaprağı d) tepsi

4 toss
a) sebze b) biftek c) karıştırmak / silk d) sarmak

5 vegetable
a) çıkarmak b) tabak c) yağ d) sebze

6 cardamom
a) uzatmak, genişle b) kakule c) paella (İspanyol d) mutfak (yemek kültürü)

7 soy sauce
a) pasta hamuru b) hamur bohçaları c) soya sosu d) fesleğen

8 coriander
a) soya sosu b) pişirme yöntemi c) ekmek kırıntısı d) kişniş

9 Tex-Mex
a) biftek b) Teksas-Meksika c) geç kahvaltı d) karışım

10 meal
a) çırpmak b) mutfak (yemek k c) yemek / öğün d) dolmalık biber

11 strip
a) sonraki adım b) makarna c) pirinç d) şerit

12 meatball
a) yağ b) kaynatmak c) ay çöreği / kruva d) köfte

13 thin
a) doğramak b) kimyon c) yaprak d) ince

14 melt
a) biftek b) eritmek c) nane yaprağı d) patates

15 make it rest and rise
a) fırında pişirmek b) çırpmak c) dinlenip kabarm d) tabak

16 frying pan
a) karabiber b) et suyu c) kızartma tavası d) tarif

17 seal the dumplings
a) hamur bohçaları b) taraf / yan c) tencere d) terbiye etmek

18 marinate
a) çıkarmak b) terbiye etmek c) ev yapımı d) tat / lezzet

19 way of cooking
a) pişirme yöntemi b) çıkarmak c) yarım d) nefis, leziz

20 homemade
a) çıkarmak b) ev yapımı c) fajita (Meksika y d) fırında pişirmek/çevirerek

21 healthy
a) malzeme b) oklava c) toz kırmızı biber d) sağlıklı

22 stretch
a) uzatmak, genişle b) yerleştirmek c) tepsi d) suyunu sıkmak

23 watermelon
a) karıştırmak (çorb b) nişasta c) dolmalık biber d) karpuz

24 garlic
a) sarımsak b) kakule c) şekillendirmek d) keskin

25 try
a) ay çöreği / kruva b) fırın tepsisi c) denemek d) yemek

26 steam
a) buharda pişirme b) lezzetli c) ev yapımı d) oklava

27 season
a) karıştırmak b) peynir c) süzgeç d) baharat katmak

28 greasy
a) yağlı b) karıştırmak c) yağlı d) kızartma tavası

29 sweet basil
a) sirke b) midye c) fesleğen d) sıcaklık

30 sesame oil
a) eklemek b) susam yağı c) çay kaşığı d) ılık

31 parchment paper
a) tereyağı b) Teksas-Meksika c) yağlı kağıt d) pasta hamuru

32 hot
a) baharatlı b) tatlıya düşkün ol c) sıcak d) denemek

33 phyllo
a) midye b) ekmek c) uzun saplı tence d) yufka

34 sausage
a) kuruyemiş b) nişasta c) sosis d) sebze

35 baking powder
a) kabartma tozu b) yumurta c) ay çöreği / kruva d) yağlı

36 tasteless
a) yağ b) tatsız c) üstünü fırçalama d) zencefil

37 bean
a) denemek b) yumuşak c) kereviz d) fasulye

38 sharp
a) baharatlı b) tepsi c) keskin d) ıslatmak

39 breadcrumb
a) ekmek kırıntısı b) kakule c) adım d) baharat

40 tender
a) yumuşak b) midye c) kullanmak d) kırmak

41 squeeze
a) doldurmak b) terbiye etmek c) ısıtmak d) suyunu sıkmak

42 handful
a) yumurta b) avuç dolusu c) sarmak d) fırın tepsisi / kurab

43 carrot
a) havuç b) sirke c) tatsız d) tepsi

44 fry
a) kızartmak b) süzmek c) denemek d) fesleğen

45 bell pepper
a) dolmalık biber b) makarna c) fasulye d) su

46 sour
a) kiraz b) kase c) ekşi d) yeşillik / ot

47 saucepan
a) uzun saplı tence b) marmelat c) kolay d) uzatmak, genişletr

48 roast
a) uzatmak, genişle b) fırında pişirmek/ c) fırın tepsisi d) kaşık

49 lemon
a) limon b) bal c) ince d) karışım

50 soup
a) kiraz b) serpmek c) çorba d) nişasta