NAME & SURNAME:_____

CLASS:_____ NUMBER:_____

8-

MARK:

Ünite -3

1 **bake**				
	a) hamur bohçaları	b) fırında pişirmek	c) yumuşak	d) karıştırmak / silkelemek
2 **steam**				
	a) yüzey	b) buharda pişirme	c) dondurucu	d) yıkamak, durulamak
3 **traditional**				
	a) bastırmak	b) tatlıya düşkün ol	c) midye	d) geleneksel
4 **way of cooking**				
	a) margarin	b) yağlı kağıt	c) pişirme yöntemi	d) karabiber
5 **steak**				
	a) yemek pişirme s	b) tepsi	c) ızgarada pişirme	d) biftek
6 **powdered sugar**				
	a) baharat katmak	b) rende	c) pudra şekeri	d) nane yaprağı
7 **freezer**				
	a) yarım	b) nefis, leziz	c) dondurucu	d) köfte
8 **bread**				
	a) ekmek	b) kızartma tavası	c) avuç dolusu	d) fincan
9 **meal**				
	a) çorba	b) bal	c) yemek / öğün	d) doldurmak
10 **batter**				
	a) kabartma tozu	b) tepsi	c) pasta hamuru	d) önceden ısıtmak
11 **sheet**				
	a) soya sosu	b) çıkarmak	c) toz kırmızı biber	d) yaprak
12 **flour**				
	a) kenara koymak	b) pirinç	c) fırında pişirmek	d) un
13 **bean**				
	a) ünlü	b) fincan	c) fasulye	d) oklava
14 **rice**				
	a) tavuk	b) pirinç	c) yarım	d) parça
15 **refrigerator/fridge**				
	a) karpuz	b) tarçın	c) doldurmak	d) buzdolabı
16 **teaspoon**				
	a) sirke	b) çay kaşığı	c) su	d) kızartma tavası
17 **walnut**				
	a) biber	b) dolmalık biber	c) sonraki adım	d) ceviz
18 **stir**				
	a) önceden ısıtmak	b) karıştırmak (çorb	c) karides	d) ekşi
19 **shahi tukra**				
	a) altlık	b) şahi tukra (Hint	c) ısıtmak	d) mutfak (yemek kültürü)
20 **main**				
	a) ana	b) soğuk	c) kişniş	d) salata
21 **blend**				
	a) fajita (Meksika y	b) üzüm	c) tuz	d) karıştırmak
22 **process**				
	a) zengin	b) altlık	c) marmelat	d) süreç
23 **serve**				
	a) kızartmak	b) geleneksel	c) servis etmek	d) ekmek
24 **celery**				
	a) yerleştirmek	b) maydanoz	c) kereviz	d) toz kırmızı biber
25 **coconut**				
	a) süzmek	b) üzüm	c) Hindistan cevizi	d) maydanoz
26 **culinary art**				
	a) ızgarada pişirme	b) Teksas-Meksika	c) yemek pişirme s	d) ekmek kırıntısı
27 **tasteless**				
	a) tatsız	b) kızartmak	c) yumuşak	d) nişasta
28 **famous**				
	a) Hindistan cevizi	b) ünlü	c) maydanoz	d) geleneksel
29 **beef broth**				
	a) ıslatmak	b) et suyu	c) bastırmak	d) yağlı kağıt
30 **oil**				
	a) karıştırmak (çorb	b) tepsi	c) yağ	d) karıştırmak
31 **onion**				
	a) yufka	b) ıslatmak	c) soğan	d) bal
32 **gently**				
	a) nazikçe	b) geleneksel	c) et suyu	d) yağ
33 **marinate**				
	a) hamur	b) buzdolabı	c) dondurucu	d) terbiye etmek
34 **beat**				
	a) kakule	b) yuvarlamak	c) çırpmak	d) çiğ
35 **piece**				
	a) sütlü	b) parça	c) yoğurmak	d) kolay
36 **herb**				
	a) birleştirmek	b) yeşillik / ot	c) kase	d) tereyağı
37 **frying pan**				
	a) rende	b) pişirme yöntemi	c) kızartma tavası	d) maydanoz
38 **rinse**				
	a) taraf / yan	b) denemeye değe	c) yıkamak, durula	d) pudra şekeri
39 **pasta**				
	a) makarna	b) servis etmek	c) tarçın	d) ısıtmak
40 **try**				
	a) vanilya esansı	b) havuç	c) zor	d) denemek
41 **put**				
	a) eklemek	b) karabiber	c) üzüm	d) koymak
42 **parchment paper**				
	a) yağlı kağıt	b) oklava	c) karışım	d) fırın tepsisi / kurab
43 **fatty**				
	a) yağlı	b) Teksas-Meksika	c) süzgeç	d) nazikçe
44 **Tex-Mex**				
	a) yerleştirmek	b) Teksas-Meksika	c) geleneksel	d) sarmak
45 **soy sauce**				
	a) köfte	b) soya sosu	c) çay kaşığı	d) tepsi
46 **cherry**				
	a) peynir	b) tatlıya düşkün ol	c) kiraz	d) avuç dolusu
47 **ingredient**				
	a) dolmalık biber	b) örtmek, sarmak	c) soğuk	d) malzeme
48 **seal the dumplings**				
	a) ünlü	b) sirke	c) hamur bohçaları	d) biftek
49 **sweet basil**				
	a) çıkarmak	b) ekmek kırıntısı	c) keskin	d) fesleğen
50 **toast**				
	a) maya	b) karıştırmak / silk	c) karabiber	d) tost