COOKING METHODS-2

Name: _____

Choose the best answer.

1. servis etmek
   A ☐ pour B ☐ serve C ☐ place D ☐ rinse

2. uzatmak, genişletmek
   A ☐ use B ☐ remove
   C ☐ stretch D ☐ mix

3. yuvarlamak
   A ☐ stir B ☐ scoop C ☐ whisk D ☐ roll

4. sürmek
   A ☐ stretch B ☐ mix C ☐ soak D ☐ spread

5. karıştırmak (çorba)
   A ☐ stir B ☐ put C ☐ pour D ☐ roll

6. kenara koymak
   A ☐ rinse B ☐ set aside
   C ☐ pour D ☐ remove

7. yerleştirmek
   A ☐ season B ☐ seal the dumplings
   C ☐ remove D ☐ place

8. yıkamak, durulamak
   A ☐ remove B ☐ rinse
   C ☐ wrap D ☐ roast

9. dilimlemek
   A ☐ slice B ☐ use
   C ☐ seal the dumplings D ☐ sprinkle

10. baharat katmak
    A ☐ season B ☐ wrap C ☐ mix D ☐ use

11. karıştırmak
    A ☐ mix B ☐ sprinkle
    C ☐ roast D ☐ wrap

12. şekillendirmek
    A ☐ serve B ☐ shape C ☐ mix D ☐ stretch

13. hamur bohçalarını kapatmak
    A ☐ roll B ☐ place
    C ☐ set aside D ☐ seal the dumplings

14. çıkarmak
    A ☐ serve B ☐ place
    C ☐ remove D ☐ spread

15. önceden ısıtmak
    A ☐ preheat B ☐ roast
    C ☐ mix D ☐ slice

16. çırpmak
    A ☐ slice B ☐ serve C ☐ scoop D ☐ whisk

17. kullanmak
    A ☐ use B ☐ sprinkle
    C ☐ preheat D ☐ roll

18. serpmek
    A ☐ pour B ☐ sprinkle
    C ☐ roll D ☐ put

19. ıslatmak
    A ☐ stretch B ☐ soak C ☐ season D ☐ shape

20. fırında pişirmek/çevirerek pişirmek (et, tavuk)
    A ☐ roast B ☐ shape
    C ☐ remove D ☐ wrap

21. koymak
    A ☐ pour B ☐ spread C ☐ put D ☐ stir

22. dökmek
    A ☐ pour B ☐ seal the dumplings
    C ☐ slice D ☐ spread

23. sarmak
    A ☐ preheat B ☐ wrap
    C ☐ remove D ☐ seal the dumplings

24. kepçe ile koymak
    A ☐ scoop B ☐ slice C ☐ rinse D ☐ roll