

NAME & SURNAME: _____
CLASS: _____ NUMBER: _____

5-

MARK:

Theme-6

1- slice

- a) eklemek b) ton balığı c) biber d) dilimlemek

2- carefully

- a) dikkatlice b) sıkmak c) ekmek d) çikolata

3- something

- a) bir şey b) kabartma tozu c) yumurta d) kurutmak

4- Italian cuisine

- a) hazır b) süt ürünleri c) aperatif d) İtalyan mutfağı

5- frying

- a) -dığı zaman b) aramak c) kızartmak için d) reçel

6- squeeze

- a) kek b) ısıtmak c) tatlı d) sıkmak

7- of course

- a) tabii / elbette b) tuz c) içinde d) yerine

8- a little

- a) tür b) ızgara tavuk c) biraz d) dilimlemek

9- mix

- a) karıştırmak b) dilimlemek c) çikolata d) risotto

10- chef's special

- a) şefin spesiyali b) son olarak c) mükemmel / harika d) mısır

11- try

- a) Yardıma ihtiyacım var! b) genellikle c) elmalı tart d) denemek

12- order my meal

- a) tarçın b) gibi c) masa ayırtmak d) yemeğimi sipariş etmek

13- bread

- a) görünmek b) ekmek c) siparişi almak d) salata

14- hot

- a) ilk / önce b) peynir c) sıcak d) kruvasan

15- main dish

- a) yemeği hızlıca ısıtmak b) büyük bir öğün yemek c) ana yemek d) ülke

16- eat

- a) yıkamak b) dünya c) ipucu / bahşış d) yemek

17- knife

- a) hakkında konuşmak b) başlangıç yemeği c) görünmek d) bıçak

18- corner

- a) kabartma tozu b) sır c) bir şey d) köşe

19- bean

- a) ezmek b) fasulye c) marine etmek / sosta bekle d) sonra / ardından

20- add

- a) aperatif b) ekmek c) eklemek d) kızartmak için

21- Turkish delight

- a) Kafam karıştı! b) lokum c) suyu kaynatmak d) ezmek

22- some

- a) ikinci b) pişirmek c) kurutmak d) biraz / bazı

23- form

- a) limonata b) pankek c) kızartmak d) oluşturmak / şekil vermek

24- potato

- a) ülke b) patates c) öğün / yemek d) çok lezzetli / nefis

25- croissant

- a) biraz b) kruvasan c) garson d) dilimlemek