

8. SINIF 3. ÜNİTE KELİMELERİ - IN THE KITCHEN (MUTFAKTA)

a pinch of salt: bir tutam tuz	dough: hamur
about: hakkında	easy: kolay
add: eklemek	fill: doldurmak
after that: bundan sonra	finally: sonunda
another: başka	first: ilk
bake: fırında pişirmek	flour: un
baking powder: kabartma tozu	from: -den
baking soda: karbonat	fry: kızartmak
baking tray: fırın tepsisi	fridge: buzdolabı
batter: hamur	frying pan: kızartma tavası
bean: fasulye	garlic: sarımsak
beef: sığır eti	get brown: kahverengileşmek
boil: kaynatmak	get thick: kalınlaşmak
boiled: haşlanmış	grated: rendelenmiş
both sides: her iki taraf	grater: rende
bowl: kase	grill: ızgara yapmak
bread crumb: ekmek kırıntısı	high heat: yüksek ateş
brush: fırçalamak	homemade bread: ev yapımı ekmek
butter: tereyağı	hour: saat
cake tin: kek kalıbı	how long: ne kadar süre
cardamom powder: kakule tozu	how many: kaç tane
celery: kereviz	how much: ne kadar
chicken stock: tavuk suyu	how to make: nasıl yapılır
chop: doğramak	indeed: gerçekten
chopped: doğranmış	ingredients: malzemeler
cinnamon: tarçın	into: içine
combine: birleştirmek	kitchen tools: mutfak gereçleri
cook: pişirmek	knead: yoğurmak
corn starch: mısır nişastası	knife: bıçak
cover: örtmek	later: sonra
cumin: kimyon	large: büyük
cut: kesmek	lemon juice: limon suyu
cut in halves: ikiye bölmek	lemon peel: limon kabuğu
describe process: süreci anlatmak, tarif etmek	make dough: hamur yapmak
dessert: tatlı	make it rest: dinlendirmek
difficult: zor	mashed: ezilmiş
dice: küp küp doğramak	meal: yemek
dish: yemek, tabak	medium heat: orta ateş
dissolve: eritmek	melt the yeast: mayayı eritmek
divide: bölmek	melted: eritilmiş
drain: süzmek	method: yöntem

8. SINIF 3. ÜNİTE KELİMELERİ - IN THE KITCHEN (MUTFAKTA)

minute: dakika	season: baharat eklemek
minced beef: kıyma	second: ikinci
minced garlic: kıyılmış sarımsak	seal the dumpling: mantıyı kapatmak
mixture: karışım	serve: servis yapmak
mussels: midye	serve warm: sıcak servis yapmak
need: ihtiyaç duymak	set aside: bir kenara koymak
next: sonraki	shape: şekil
nut: fındık	sharp: keskin
oiled: yağlanmış	sheets of phyllo: yufka
oven: fırın	slice: dilim
paella: deniz ürünlü ve tavuklu pilav (ispanyol yemeği)	slightly: hafifçe
pan: tava	smooth: pürüzsüz
paprika: kırmızı biber	soak: ıslatmak, suda bekletmek
parsley: maydanoz	spices: baharatlar
pasta: makarna	spicy: baharatlı
pepper: biber	spoon: kaşık
place: yerleştirmek	spread: yaymak
plate: tabak	sprinkle: serpmek
pot: tencere	square: kare
pour: dökmek	starch: nişasta
prawn: karides	stir: karıştırmak
prefer: tercih etmek	strain: süzmek
preheat: önceden ısıtmak	stretch: germek
preheated: önceden ısıtılmış	syrup: şerbet
prepare: hazırlamak	tasty: lezzetli
preparation: hazırlık	temperature: sıcaklık
put: koymak	tender: yumuşak
raisin: kuru üzüm	then: sonra
recipe: tarif	till: kadar
red pepper flakes: kırmızı toz biber	top: üst
refrigerator: buzdolabı	tortilla: lavaş ekmeği
remember: hatırlamak	tray: tepsi
remove: çıkarmak	turn brown: kahverengileşmek
rinse: durulamak	until: -e kadar
rise: kabarmak	use: kullanmak
roast chicken: tavuk kızartmak	vegetables: sebzeler
rolling pin: oklava	whisk: çırpma
salt: tuz	while: -iken
saffron: safran	with: ile
saucepan: tencere	

by Okan Gültekin

Kelime Quizi ve
Test ile Bilgini Ölç

