

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

add: eklemek	oiled: yağlanmış
after that: bundan sonra	oven: fırın
bake: fırında pişirmek	pan: tava
baking powder: kabartma tozu	parsley: maydanoz
baking soda: karbonat	pasta: makarna
baking tray: fırın tepsi	pepper: biber
bean: fasulye	place: yerleştirmek
beef: sığır eti	plate: tabak
boil: kaynatmak	pot: tencere
boiled: haşlanmış	pour: dökmek
bowl: kase	preheat: önceden ısıtmak
butter: tereyağı	prepare: hazırlamak
cake tin: kek kalıbı	recipe: tarif
chop: doğramak	roast chicken: tavuk kızartmak
chopped: doğranmış	rolling pin: oklava
cook: pişirmek	salt: tuz
cut: kesmek	saucepan: tencere
cut in halves: ikiye bölmek	season: baharat eklemek
dessert: tatlı	second: ikinci
difficult: zor	serve warm: sıcak servis yapmak
dice: küp küp doğramak	shape: şekil
dish: tabak, yemek	slice: dilim
dough: hamur	spices: baharatlar
easy: kolay	spicy: baharatlı
finally: sonunda	spoon: kaşık
first: ilk	spread: yaymak
flour: un	sprinkle: serpmek
fry: kızartmak	stir: karıştırmak
frying pan: kızartma tavası	strain: süzmek
grated: rendelenmiş	stretch: germek
grater: rende	syrup: şerbet
grill: ızgara yapmak	tasty: lezzetli
high heat: yüksek ateş	temperature: sıcaklık
homemade bread: ev yapımı ekme	then: sonra
ingredients: malzemeler	till: kadar
kitchen tools: mutfak gereçleri	top: üst
knead: yoğurmak	tortilla: lavaş ekmeği
knife: bıçak	tray: tepsi
large: büyük	until: -e kadar
mashed: ezilmiş	use: kullanmak
meal: yemek	vegetables: sebzeler
minced beef: kıyma	whisk: çırpma
mixture: karışım	while: -iken
need: ihtiyaç duymak	with: ile
next: sonraki	by Okan Gültekin

Kelime Quizi ve
Test ile Bilgini Ölç

