

8th GRADES - UNIT 3 - IN THE KITCHEN - IMPORTANT WORDS AND PHRASES

1	add	eklemek
2	after that	ondan sonra
3	bake	fırında pişirmek (unlu mamül)
4	baking powder	kabartma tozu
5	baking tray	pişirme tepsi
6	batter	akışkan hamur
7	bean	fasülye
8	beef	biftek
9	bitter	acı
10	black pepper	kara biber
11	blend	karıştırmak
12	boil	kaynatmak, haşlamak
13	bon appetit	afiyet olsun
14	bowl	kâse
15	breadcrumb	ekmek kırıntısı
16	brush	fırça ile sürmek
17	butter	tereyağ
18	cardamom powder	kakule tozu
19	carrot	havuç
20	celery	kereviz
21	chicken stock	tavuk suyu
22	chilli pepper	kırmızı biber
23	chop	doğramak
24	cinnamon	tarçın
25	coconut powder	hindistan cevizi tozu
26	cold	soğuk
27	combine	birleştirmek
28	cook	pişirmek
29	cooker	ocak
30	coriander	kişniş
31	cover	kaplamak
32	crack	kırmak (yumurta)
33	cuisine	yemek kültürü, mutfak
34	cumin	kimyon
35	cup	fincan,kupa
36	cut	kesmek
37	delicious	lezzetli
38	dessert	tatlı
39	dice	küp küp doğramak
40	difficulty	zorluk, güçlük
41	dough	hamur
42	drain	süzme
43	enjoy the meal	afiyet olsun
44	experience	denevim, tecrübe
45	finally	son olarak
46	first	ilk olarak
47	flour	un
48	fork	çatal
49	fresh	taze
50	fridge	buzdolabı
51	fruit	meyve
52	fry	yağda kızartmak
53	garlic	sarımsak
54	ginger	zencefil
55	grate	rendelemek
56	grater	rende
57	grill	ızgarada pişirmek

58	healthy	sağlıklı
59	heat	ısıtmak
60	homemade	ev yapımı
61	hot	sıcak
62	how long	ne kadar süre
63	ingredients	malzemeler, içindekiler
64	kitchen	mutfak
65	knead	yoğurmak
66	knife	bıçak
67	lentil	mercimek
68	marinate	terbiye etmek
69	mash	pürelemek
70	meal	yemek
71	meat	et
72	meatball	köfte
73	melt	eritmek
74	milky	sütlü
75	mince	kıyma
76	mix	karıştırmak
77	mixture	karışım
78	mussel	midye
79	next	sonra
80	nuts	fındık
81	oil	sıvı yağ
82	olive oil	zeytin yağı
83	oven	fırın
84	pan	tava
85	pancake	pankek, krep
86	paprika	kırmızı biber
87	parsley	maydanoz
88	pasta	makarna
89	peel	soymak
90	peeler	sebze soyacağı
91	pepper	biber
92	phyllo	yufka
93	piece	parça
94	pinch	tutam
95	plate	tabak
96	pot	tencere
97	pour	dökmek
98	powdered sugar	puvra şekeri
99	prawns	karides
100	preheated	önceden ısıtılmış
101	preparation	hazırlık
102	prepare	hazırlamak
103	process	süreç, aşama
104	put	koymak
105	recipe	tarif
106	refrigerator	buzdolabı
107	rice	pirinç
108	rinse	yıkamak
109	roast	fırında pişirmek (et,tavuk)
110	roll	yuvarlamak
111	rolling pin	merdane,oklava
112	saffron	safran
113	salt	tuz
114	salty	tuzlu

115	saucepan	sos tavası, tencere
116	scoop	kepçe ile dökmek
117	season	baharat katmak
118	second	ikinci olarak
119	serve	servis etmek
120	shake	çalkalamak
121	shape	şekil vermek
122	sharp	keskin
123	slice	dilimlemek
124	smooth	yumuşatmak, pürüzsüz
125	soak	emmek, içine çekmek
126	soup	çorba
127	sour	ekşi
128	spicy	baharatlı
129	spoon	kaşık
130	spread	sürmek
131	sprinkle	serpmek
132	squeeze	suyunu sıkmak
133	starch	nişasta
134	steak	biftek, et
135	steam	buharda pişirmek
136	stir	karıştırmak (çorba,çay)
137	strawberry	çilek
138	stretch	uzatmak, açmak
139	sugar	toz şeker
140	sweet	tatlı
141	sweet tooth	tatlıya düşkün
142	syrup	şerbet
143	tablespoon	yemek kaşığı
144	taste	tadına bakmak
145	tasty	lezzetli
146	teaspoon	çay kaşığı
147	tender	yumuşamak
148	then	sonra
149	tortilla	lavaş benzeri ekmek
150	traditional	geleneksel
151	until	...e kadar
152	vegetables	sebze
153	whisk	çırpmak
154	wrap	sarmak, örtmek
155	yeast	maya
156		
157		
158		
159		
160		
161		
162		
163		
164		
165		
166		
167		

8th GRADES UNIT 3 IN THE KITCHEN - CATEGORIZED WORDS

A. INGREDIENTS (Malzemeler)

baking powder kabartma tozu
bean fasulye
beef biftek
breadcrumb ekmek kırıntısı
butter tereyağ
celery kereviz
coconut powder hindistan cevizi tozu
coriander kişniş
cucumber salatalık
flour un
garlic sarımsak
lentil mercimek
meat et
mince kıyma
noodle erişte
nuts fındık
olive oil zeytin yağı
parsley maydanoz
pasta makarna
phyllo yufka
powdered sugar pudra şekeri
prawns karides
rice pirinç
rice flour pirinç unu
starch nişasta
steak biftek et
sugar toz şeker
yeast maya

B. KITCHEN TOOLS (Mutfak Gereçleri)

baking tray pişirme tepsisi
bootle şişe
bowl kâse
cooker ocak
cup fincan,kupa
fork çatal
fridge buzdolabı
grater rende
knife bıçak
oven fırın
pan tava
peeler sebze soyacağı
plate tabak
pot tencere
refrigerator buzdolabı
rolling pin merdane,oklava
saucepan sos tavası, tencere
spoon kaşık
strainer süzgeç
tablespoon yemek kaşığı
teaspoon çay kaşığı

C. PROCESS OF PREPARING MEAL (Yemek Hazırlama Süreci)

add eklemek
blend karıştırmak
brush fırça ile sürmek
chop doğramak
cover kaplamak
crack kırmak (yumurta)
cut kesmek
dice küp küp doğramak
drain süzmek
grate rendelemek
heat ısıtmak
knead yoğurmak
marinate terbiye etmek
mash pürelemek
melt eritmek
mix karıştırmak
peel soymak
pour dökmek
put koymak
rinse yıkamak
roll yuvarlamak
scoop kepçe ile dökmek
season baharat katmak
shake çalkalamak
shape şekil vermek
slice dilimlemek
spread sürmek
sprinkle serpmek
squeeze suyunu sıkmak
stir karıştırmak (çorba,çay)
taste tadına bakmak
whisk çırpma
wrap sarmak, örtmek

8th GRADES UNIT 3 IN THE KITCHEN - CATEGORIZED WORDS

D. COOKING WAYS (Pişirme Yöntemleri)

bake fırında pişirmek (unlu mamül)
boil haşlamak,kaynatmak
fry yağda kızartmak
grill ızgarada pişirmek
roast fırında pişirmek (et,tavuk)
steam buharda pişirmek

F. TASTES (Tatlar)

bitter acı
delicious lezzetli
fatty yağlı
greasy yağlı
milky sütü
salty tuzlu
sour ekşi
spicy baharatlı
sweet tatlı
tasty lezzetli

H. OTHER WORDS (Diğer Kelimeler)

bon appetit afiyet olsun
cold soğuk
cook pişirmek
cuisine yemek kültürü, mutfak
dessert tatlı
dough hamur
enjoy the meal afiyet olsun
experience deneyim, tecrübe
fresh taze
fruit meyve
healthy sağlıklı
homemade ev yapımı
hot sıcak
ingredients malzemeler
kitchen mutfak
meal yemek
meatball köfte
mixture karışım
pancake pankek, krep
piece parça
pinch tutam
preheated önceden ısıtılmış
preparation hazırlık
prepare hazırlamak
process süreç, aşama
recipe tarif
serve servis etmek
soup çorba
sweet tooth tatlıya düşkün
syrup şerbet
traditional geleneksel
vegetables sebze

E. SPICES (Baharatlar)

black pepper kara biber
cardamom powder kakule tozu
chilli pepper kırmızı biber
cinnamon tarçın
cumin kimyon
ginger zencefil
salt tuz

G. CONNECTORS OF SEQUENCES (Sıralama Bağlaçları)

first ilk olarak
second ikinci olarak
next sonra
then sonra
after that ondan sonra
finally son olarak

IMPERATIVES (EMİR CÜMLELERİ)

Peel the vegetables
 (Sebzeleri soy.)
Heat the oven
 (Fırını ısıt.)
Don't fry vegetables
 (Sebzeleri kızartma)
Don't serve hot.
 (Sıcak servis etme.)

AFTER (Sonra) / BEFORE (Önce)

After ve before kelimeleri daima kendilerinden sonra gelen cümle ile çeviriye girerler.

 Stir the soup **after** you add some salt
 (Biraz tuz koyduktan sonra çorbayı karıştır.)

 Stir the soup **before** you add some salt.
 (Biraz tuz koymadan önce çorbayı karıştır.)