

8th GRADES UNIT 3 IN THE KITCHEN - CATEGORIZED WORDS

A. INGREDIENTS (Malzemeler)

baking powder kabartma tozu
beef biftek
blueberry yaban mersini
breadcrumb ekmek kırıntısı
butter tereyağ
coconut powder hindistan cevizi tozu
cranberry kıvılcık
cucumber salatalık
flour un
garlic sarımsak
grape üzüm
herbs yeşillikler
lentil mercimek
meat et
mince kıyma
mint leaf nane yaprağı
noodle erişte
olive oil zeytin yağı
parsley maydanoz
pasta makarna
powdered sugar pudra şekeri
rice pirinç
rice flour pirinç unu
steak biftek et
strawberry çilek
sugar toz şeker
sweet basil fesleğen
vinegar sirke
walnut ceviz

B. KITCHEN TOOLS (Mutfak Gereçleri)

baking tray pişirme tepsi
bootle şişe
bowl kâse
cooker ocak
cup fincan,kupa
fork çatal
fridge buzdolabı
grater rende
knife bıçak
mat altlık
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
chop doğramak
cover kaplamak
crack kırmak (yumurta)
crush ezmek
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
season baharat katmak
shake çalkalamak
shape şekil vermek
slice dilimlemek
spread sürmek
sprinkle serpmek
squeeze suyunu sıkmak
stir karıştırmak (çorba,çay)
taste tadına bakmak
tie bağlamak, düğüm atmak
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

E. SPICES (Baharatlar)

black pepper kara biber
chilli pepper kırmızı biber
cinnamon tarçın
cummin kimyon
ginger zencefil
salt tuz

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.)

F. TASTES (Tatlar)

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

G. CONNECTORS OF SQUENCES (Sıralama Bağlaçları)

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

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.)

H. OTHER WORDS (Diğer Kelimeler)

bon appetit afiyet olsun
cold soğuk
cook pişirmek
cracker kraker
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
preheated önceden ısıtılmış
preparation hazırlık
prepare hazırlamak
process süreç, aşama
recipe tarif
serve servis etmek
soup çorba
sweet tooth tatlıya düşkün
tex-mex teksas meksika
tip / clue / tactic ipucu
traditional geleneksel
vegetables sebze
workshop atölye,seminer