

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	beef	biftek
7	bitter	acı
8	boil	kaynatmak, haşlamak
9	bowl	kâse
10	bread	ekmek
11	butter	tereyağ
12	can	kutu
13	carrot	havuç
14	chicken	tavuk
15	chop	doğramak
16	cold	soğuk
17	cook	pişirmek
18	cookie	kurabiye
19	cover	kaplamak
20	crack	kırmak (yumurta)
21	cuisine	yemek kültürü, mutfak
22	cup	fincan,kupa
23	cut	kesmek
24	delicious	lezzetli
25	dessert	tatlı
26	dice	küp küp doğramak
27	dish	tabak,yemek
28	enjoy the meal	afiyet olsun
29	finally	son olarak
30	first	ilk olarak
31	flour	un
32	follow	takip etmek
33	fork	çatal
34	fresh	taze
35	fruit	meyve
36	fry	yağda kızartmak
37	frying pan	kızartma tavası
38	glass	bardak
39	grapes	üzüm
40	grate	rendelemek
41	grater	rende
42	grill	ızgarada pişirmek
43	handful	avuç dolusu
44	healthy	sağlıklı
45	heat	ısıtmak
46	homemade	ev yapımı
47	hot	sıcak
48	how long	ne kadar süre
49	ingredients	malzemeler, içindekiler
50	kitchen	mutfak
51	knead	yoğurmak
52	knife	bıçak
53	lasagna sheet	hamur yaprağı
54	last	en son
55	lentil	mercimek
56	loaf tin	pişirme kalıbı
57	marinate	terbiye etmek

58	mash	pürelemek
59	meal	yemek
60	meat	et
61	melt	eritmek
62	mince	kiyma
63	mix	karıştırmak
64	mixture	karışım
65	mushroom	mantar
66	mutton	koyun eti
67	next	sonra
68	noodle	erişte, makarna
69	nutritious	besleyici
70	oil	sıvı yağ
71	olive oil	zeytin yağı
72	onion	soğan
73	oven	fırın
74	pan	tava
75	parsley	maydanoz
76	pasta	makarna
77	peel	soymak
78	pepper	biber
79	pinch	tutam
80	plate	tabak
81	pour	dökmek
82	prepare	hazırlamak
83	process	süreç, aşama
84	put	koymak
85	recipe	tarif
86	rice	pirinç
87	salt	tuz
88	salty	tuzlu
89	sauce	sos
90	saucepan	sos tavası, tencere
91	second	ikinci olarak
92	serve	servis etmek
93	slice	dilim, dilimlemek
94	snack	atıştırma
95	soup	çorba
96	sour	ekşi
97	spice	baharat
98	spicy	baharatlı
99	spoon	kaşık
100	spread	sürmek
101	steak	biftek, et
102	step	adım
103	strainer	süzgeç
104	sugar	toz şeker
105	sweet	tatlı
106	tablespoon	yemek kaşığı
107	taste	tadına bakmak
108	tasty	lezzetli
109	teaspoon	çay kaşığı
110	then	sonra
111	traditional	geleneksel
112	tray	tepsi
113	try	denemek
114	unhealthy	sağlıksız

115	until	...e kadar
116	vegetable	sebze
117	walnut	ceviz
118	warm	ılık,sıcak
119	wash	yıkamak
120	whisk	çırpmak, çırpma teli
121	yeast	maya
122	yummy	enfes,nefis
123		
124		
125		
126		
127		
128		
129		
130		
131		
132		
133		
134		
135		
136		
137		
138		
139		
140		
141		
142		
143		
144		
145		
146		
147		
148		
149		
150		
151		
152		
153		
154		
155		
156		
157		
158		
159		
160		
161		
162		
163		
164		
165		
166		
167		

MEB kitabının kelimelerini içerir.Kendi kelimelerinizi de ekleyebilirsiniz.Ezberlenilmesi istenilen kelimelerin önündeki kutuları işaretleyebilirsiniz.

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.)