

İNGİLİZCE 8.SINIF 3.ÜNİTE KELİMELER

UNIT 3 IN THE KITCHEN

Whole: tüm	Mashed: püre haline getirilmiş
Bitter: acı	Tender: gevrek, sert olmayan
Fatty: yağlı	Well known: ünlü, iyi bilinen
Sour: ekşi	Easy to make: yapması kolay
Each: her bir	Preheated: önceden ısıtılmış
Salty: tuzlu	Diced: küp küp doğranmış
Various: çeşitli	Eye-catching: göz alıcı
Firmly: sıkıca	Chopped: doğranmış
Ready: hazır	Grilled: ızgarada pişmiş
Sweet: tatlı	Lengthwise: uzunlamasına
Tasty: lezzetli	Homemade: ev yapımı
Other: diğer	Baked: fırında pişmiş
Healthy: sağlıklı	Possible: mümkün
Different: farklı	Sliced: dilimlenmiş
Spicy: baharatlı	Delicious: lezzetli
Walnut: ceviz	Step of preparing: hazırlanma aşaması
Meat: et	Dried seaweed: kurutulmuş deniz yosunu
Meatball: köfte	A pinch of parsley: bir tutam maydanoz
Bowl: kase	Cuisine: mutfak, mutfak kültürü
Cake: pasta	A couple of minutes: bir kaç dakika
Sauce: sos	Over a surface: düz bir yüzeye
Pan: tava	Various colours: çeşitli renkler
Flour: un	Baking powder: kabartma tozu
Half: yarım	Powdered sugar: pudra şekeri
Tip: ipucu	Breadcrumbs: ekmek kırıntısı
Onion: soğan	Bunch: tutam, salkım, demet
Plate: tabak	Steak: biftek, kalın dilim et
Fork: çatal	Bell pepper: dolmalık biber
Hour: saat	One cup of oil: bir fincan yağ
Salt: tuz	Baking tray: fırın tepsisi
Spoon: kaşık	Piece of cake: kek dilimi
Strainer: süzgeç	Popcorn: patlamış mısır

Cherry: kiraz
Plant: bitki
Dessert: tatlı
Knife: bıçak
Butter: terayağı
Chicken: tavuk
Strawberry: çilek
Cilantro: kişniş
Cookies: kurabiye
Dish: yemek
Dough: hamur
Pepper: biber
Ginger: zencefil
Grater: rende
Omelet: omlet
Guest: misafir
Mince: kıyma
Mixture: karışım
Oven: fırın, ocak
Pasta: makarna
Process: yapılış
Rice: pilav, piring
Put: koymak
Drain: süzmek
Try: denemek
Chop: doğramak
Add: eklemek
Pour: dökmek
Use: kullanmak
Peel: soyamak
Heat: ısıtmak
Taste: tatmak
Mix: karıştırmak
Tie: bağlamak
Forget: unutmak

Table spoon: yemek kaşığı
Plastic wrap: streç film
Vegetable oil: bitki yağı
Refrigerator: buzdolabı
Cake pan: kek kalıbı
Everywhere: her yerde
Teaspoon: çay kaşığı
Sesame oil: susam yağı
Corn starch: mısır unu
Sheet: kağıt, yaprak
Freezer: dondurucu
Garlic: sarımsak
Preparation: hazırlık
Ingredient: malzeme
Cucumber: salatalık
Meal: yemek, öğün
Recipe: yemek tarifi
Beef broth: et suyu
Step: adım, aşama
Cummin: kimyon
Beef: dana eti
Sauce pan: tencere
Turn upside down: baş aşağı etmek, alt üst etmek
Rinse: durulamak, suyla yıkayıp temizlemek
Press firmly: iyice sıkıştırmak, sıkıca bastırmak
Toss: çalkalamak, karıştırmak, fırlatmak
Can't stand: katlanamamak, hiç sevmemek
Cut into piece: dilimler halinde kesmek
Marinate: terbiyelemek, marine etmek
Gain experience: deneyim kazanmak
Be crazy about: bayılmak, çok sevmek
Stir constantly: sürekli karıştırmak
Serve with sauce: sosla servis etmek
Have sweet tooth: tatlıyı çok sevmek
Slice into strip: diklemesine dilimlemek

Cook: pişirmek

Freeze: dondurmak

Own: sahip olmak

Slice: dilimlemek

Knead: yoğurmak

Show: göstermek

Sprinkle: serpmek

Stir: karıştırmak

Serve: servis etmek

Bake: fırında pişirmek

Crush: ezmek, kırmak

Grill: ızgara yapmak

Place: yerleştirmek

Prefer: tercih etmek

Prepare: hazırlamak

Remember: hatırlamak

Roast: fırında kızartmak

Search for: araştırmak

Season: baharatlamak

Take part: yer almak

Own: kendi

On top of: üzerine

Finally: son olarak

Second: ikinci olarak

First: öncelikle, ilk olarak

Squeeze lemon: limon sıkmak

Combine: birleştirmek, karıştırmak

Serve warm: sıcak servis etmek

Whisk: karıştırmak, çırpma

Cover: kapatmak, üstünü örtmek

Fry: kızartmak, yağda pişirmek

Remove: kaldırmak, çıkarmak

Enjoy: afiyet olsun, hoşlanmak

Boil: kaynatmak, haşlamak

Crack egg: yumurta kırmak

Cut into half: yarıya kesmek

Go well with: iyi gitmek

Have to: zorunda olmak

Dissolve: eritmek, çözdürmek

Dice: küp şeklinde doğramak

Mash: püre haline getirmek

Roll: yuvarlamak, açmak

Make a dish: yemek yapmak

Spread: sürmek, yaymak

Steam: buharda pişirmek

Good appetite / Bon appetit : afiyet olsun

As soon as possible: bir an önce, hemen

Following step: sonraki aşama

Easy to make: yapması kolay