2019 - 2020 Educational Year, 3rd Quiz for 8th Grade Students.
(Unit 3 - In the kitchen) (Part 1)

Name , surname : **Class / Number :**

1. Write the correct words under the pictures (2 points each)

Bowl	Fry	Recipe	Grill	Chop
Dough	Peel	Tablespoon	Oil	Pasta

_____ _____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____ _____

2. Fill in the blanks using the words given below.(3 points each)

First	ingredients	spread	prefer	slice
cookies	dessert	bake	salty	vegetable

1. If I'm so hungry , I _____ some butter on the bread and eat it with some honey.
2. The _____ smell so delicious. I'm making some tea to drink with them.
3. We should always eat fresh fruit and _____ .
4. Oh no ! I can't finish this soup. It is too _____ . Why did you put so much salt in it ?
5. Baklava is a delicious and traditional _____ in Turkey, especially in Gaziantep.
6. Which one do you _____ ? Frying the chicken or grilling it ?
7. We need just a few _____ for the Menemen. They are eggs , some oil and tomatoes.
8. Please _____ the bread and put them in the toaster. We'll eat at the breakfast.
9. Here is the recipe. _____ put some oil into pan and heat it. Second, cut the peppers.
10. Put the cake into oven and _____ it for 40 minutes. Serve warm with cold lemonade.

Ramazan Ceylan

3. Match the synonyms (Kelimeleri eş anlamları ile eşleştiriniz.) (2 points each)

1. Mix
2. Bake
3. Boil
4. Grill
5. Fry
6. Serve

1	
2	
3	
4	
5	
6	

a. Cook in the oven
b. Ready to eat
c. Stir
d. Cook in the oil
e. Cook on the fire
f. Cook in the water

4. Match the antonyms (Kelimeleri zıt anlamları ile eşleştiriniz.) (2 points each)

1) Healthy
2) Can't stand
3) Never
4) Large
5) First
6) Start

1	
2	
3	
4	
5	
6	

a) Unhealthy
b) Always
c) Small
d) Finish
e) Last
f) Crazy about

5. Match the sentences. (2 points each)

1	I prefer grilling meat and serving with sauce.	A	Yumurta , şeker , kabartma tozu ve yağı bir kaseye koy ve hepsini karıştır.
2	It is very easy to make pasta.	B	Ben baharatlı yiyeceklere bayılırım.
3	How much rice and salt do we need ?	C	Tavuğu genellikle nasıl pişirirsin ?
4	Which dessert do you prefer in summer?	D	Bu geleneksel bir yemek.
5	Add some chili pepper and lemon juice in the soup. Then, serve hot.	E	Eti ızgarada pişirmeyi ve sos ile servis etmeyi tercih ederim.
6	If you want to be a cook , you should listen to me and do what I say step by step.	F	Yazın hangi tatlıyı tercih edersin ?
7	How do you usually cook the chicken?	G	Ne kadar pirinç ve tuza ihtiyacımız var?
8	I am crazy about spicy food.	H	İyi bir aşçı lezzetli kurabiyeler pişirir.
9	A good cook cooks tasty cookies.	İ	Sebzeleri soy ve bir tavada kızart.
10	Turn on the oven and heat it about ten minutes.	J	Çorbaya biraz acı biber ve limon suyu ekle. Sonra sıcak bir şekilde servis et.
11	This is a traditional meal.	K	Fırını aç ve yaklaşık on dakika ısıt.
12	Put the eggs, sugar, baking powder and oil into a bowl and mix them.	L	Aşçı olmak istiyorsan, beni dinlemeli ve ne söylersem adım adım yapmalısın.
13	Peel the vegetable and fry them in a pan.	M	Makarna yapmak çok kolaydır.

1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13	

Ramazanceylan.elt

2019 -2020 Educational Year 3rd Quiz for 8th Grade Students.

(Unit 3 – In the kitchen) (Part 2)

Name , surname : **Class / Number :**

1. Circle the odd one.(Farklı olanı işaretleyiniz) (2 points each)

1	a. Chop	b. Slice	c. Dice	d. Fry
2	a. Grill	b. Fry	c. Bake	d. Mash
3	a. First	b. Then	c. Before	d. Second
4	a. Add	b. Salty	c. Spicy	d. Tasty
5	a. Spread	b. Boil	c. Mash	d. Squeeze
6	a. Kadayıf	b. Kelle Paça	c. Baklava	d. Pudding
7	a. Recipe	b. Spoon	c. Bowl	d. Pan
8	a. Flour	b. Omelette	c. Onion	d. Rice
9	a. Mix	b. Peel	c. Cut	d. Pasta
10	a. Hamburger	b. Ice Cream	c. Pizza	d. Sandwich

1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	

2. Match the questions with the answers. (2 points each)

1	How much oil do I need to fry the meat ?	A	Five.
2	Why do you add so much lemonade juice?	B	Of course. I'll text you. It is easy.
3	What are the ingredients of this meal ?	C	Because I love sour drinks.
4	How long does it take to bake the cookies?	D	After heating the oil , start frying.
5	Which dessert do you prefer in summer ?	E	No. I'm terrible cook. I can just eat.
6	When do we take the meat out of oven?	F	Hot.
7	Who loves salty meals in your family ?	G	My preference is vegetable pizza.
8	Do you prefer cooking pizza or pasta?	H	My brother.
9	How do you serve soup?	İ	After it gets red.
10	Are you a good cook ?	J	Baklava with ice cream ☺
11	What should we do after heating oil ?	K	Before frying the onions , chop them.
12	What should we do before frying onions ?	L	About 40 minutes.
13	Do you like traditional meals ?	M	Pepper , onion , potato , meat and sauce.
14	Can you give me the recipe of dessert?	N	Sure. I'm fond of Kebab and Mantı.
15	How many eggs do we need for omelette ?	O	A tablespoon is OK.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

ramazanceylan.elt

3. Choose the correct options (1.25 point each)

1	**Add**	a. Eklemek	b. Seçmek	c. Kesmek	d. Dökmek
2	**Vegetable**	a. Meyve	b. Pirinç	c. Et	d. Sebze
3	**Use**	a. Pişirmek	b. Kullanmak	c. Dilimlemek	d. Çıkarmak
4	**Bake**	a. Fırında pişirmek	b. Izgarada pişirmek	c. Buharda pişirmek	d. Kaynatmak
5	**Fry**	a. Kaynatmak	b. Kızartmak	c. Kebap yapmak	d. Doğramak
6	**Boil**	a. Kaynatmak	b. Dilimlemek	c. Dökmek	d. Eklemek
7	**Step**	a. Yapılış	b. İçerik	c. Adım	d. Malzeme
8	**Cook**	a. Pişirmek	b. Sürmek	c. Karıştırmak	d. Hazırlamak
9	**Stir**	a. Eklemek	b. Karıştırmak	c. Dökmek	d. kullanmak
10	**Traditional**	a. Berbat	b. Kötü	c. Evrensel	d. Geleneksel
11	**Pan**	a. Çatal	b. Bıçak	c. Tava	d. Kaşık
12	**Heat**	a. Açmak	b. Örtmek	c. Isıtmak	d. Kesmek
13	**Mash**	a. Ezmek	b. Sunmak	c. Tercih etmek	d. Dökmek
14	**Recipe**	a. İçerik	b. Tarif	c. Malzeme	d. Lezzet
15	**Slice**	a. Dilimlemek	b. Serpmek	c. Karıştırmak	d. Doldurmak
16	**Meat**	a. Domates	b. Biber	c. Patlıcan	d. Et
17	**Ingredient**	a. Yapılış	b. Bahşiş	c. Malzeme	d. Karışım
18	**Oil**	a. Yağ	b. Biber	c. Tuz	d. Hamur
19	**First**	a. Son	b. İkinci	c. Birinci	d. Önce
20	**Serve**	a. Servis	b. Süreç	c. Ev yapımı	d. Çeşitli
21	**Prefer**	a. Eklemek	b. Kapatmak	c. Tercih etmek	d. Doğramak
22	**Grill**	a. Çiğ çiğ yemek	b. Başını etini yemek	c. Tencerede kaynatmak	d. Izgarada pişirmek
23	**Prepare**	a. Davet etmek	b. Hazırlamak	c. Katılmak	d. Çağırmak
24	**Second**	a. Birinci	b. İkinci	c. Sonra	d. Daha sonra
25	**Pasta**	a. Tırşık	b. Güveç	c. Börek	d. Makarna
26	**Sauce**	a. Sos	b. Baharat	c. Tuz	d. Pirinç
27	**Spread**	a. Koymak	b. Dökmek	c. Sürmek	d. Ezmek
28	**Hot**	a. Tatlı	b. Sıcak /Acı	c. Tuzlu	d. Soğuk
29	**Cookie**	a. Dondurma	b. Kek	c. Pasta	d. Kurabiye
30	**After**	a. Sonra	b. Önce	c. Erken	d. Geç
31	**Omelette**	a. Tost	b. Omlet	c. Menemen	d. Pizza
32	**Mix**	a. Kızartmak	b. Isıtmak	c. Dökmek	d. Karıştırmak
33	**Onion**	a. Sarımsak	b. Sebze	c. Soğan	d. Acı biber
34	**Squeeze**	a. Doldurmak	b. Hazırlamak	c. Paylaşmak	d. Sıkmak
35	**Dessert**	a. Abur cubur	b. Ana yemek	c. Tatlı	d. İçecek
36	**Bowl**	a. Tencere	b. Kase	c. Tava	d. Tabak
37	**Sweet**	a. Tatlı	b. Tuzlu	c. Acı	d. Sütlü
38	**Put**	a. Ayırmak	b. Sürmek	c. Koymak	d. Kesmek
39	**Ready**	a. Bayat	b. Basit	c. Eski	d. Hazır
40	**Dice**	a. Dilim dilim kesmek	b. İnce ince doğramak	c. Ha ma öylesine kesmek	d. Küp küp kesmek

ramazanceylan.elt