İNGİLİZCE KELİME	TÜRKÇE KARŞILIĞI
a bunch of	bir demet
Add*	**eklemek**
Bake*	**fırında pişirmek**
baking tray	fırın tepsisi
baking powder*	**kabartma tozu**
basil	fesleğen
be fond of	düşkün olmak, çok sevmek
beef	**sığır eti**
beef broth	et suyu
bitter	acı, keskin
blueberry	yaban mersini
boil	**haşlamak**
Bowl*	**kase**
breadcrumb	ekmek kırıntısı
butter	tereyağ, margarin
cake pan	pasta kalıbı
chocolate chips	damla çikolata
chop	**doğramak**
cilantro	kişniş
cinnamon	tarçın
coconut	hindistan cevizi
cornstarch	mısır nişastası
cover	örtmek, kaplamak
crack	kırmak
cranberry	yaban mersini, kızılcık
crushed	ezilmiş, öğütülmüş

cucumber	salatalık
cuisine	mutfak (Türk mutfağı,Hint mutfağı vb.)
culinary arts	mutfak sanatları
cummin	kimyon
cut	**kesmek**
dessert	**tatlı**
dice	**küp küp doğramak**
Dish*	**yemek**
dissolve	erimek, eritmek
dough	**hamur**
drain	süzmek
experience	tecrübe
fatty	yağlı
Flour*	**un**
fork	çatal
freeze	dondurmak, donmak
freezer	dondurucu
Fry*	**kızartmak**
frying pan	**kızartma tavası**
gain	**kazanmak, edinmek**
garlic	sarımsak
ginger	zencefil
graduate	**mezun olmak**
grate	rendelemek
grater	rende
greasy	yağlı

grill	**ızgara yapmak**
handful	avuç dolusu
Heat*	**ısı, sıcaklık, ısıtmak**
homemade	**ev yapımı**
İngredient*	**malzeme**
knead	yoğurmak
Knife*	**bıçak**
lentil	mercimek
mash	ezmek, püre yapmak
marinate	marine etmek
Meal*	**yemek (öğün)**
meat	**et**
meatball	köfte
milky	sütlü
mince	kıyma
mix	**karıştırmak**
mixing bowl*	**karıştırma kabı**
Mixture*	**karışım**
Oil*	**yağ**
olive oil	zeytinyağı
Onion*	**soğan**
Oven*	**fırın**
Pan*	**tava**
parsley	maydanoz
Peel*	**kabuğunu soymak**
peeler	soyma bıçağı

pepper	biber
plate	tabak
Plastic wrap	Plastic paket /streç film
pot	demlik
Pour*	**dökmek, boşaltmak**
powdered sugar	pudra şekeri
preheated	**önceden ısıtılmış**
preparation	hazırlık
Prepare*	**hazırlamak**
Put*	**koymak**
Recipe*	**yemek tarifi**
refrigerator	buzdolabı
rice flour	pirinç unu
roast	fırında kızartmak
roll	yuvarlamak
salty	tuzlu
Saucepan*	**tencere**
season	baharat katmak
seaweed	yosun
Serve*	**servis etmek**
shape	şekil vermek
slice	**dilimlemek**
sour	ekşi
spice	baharat
spicy	baharatlı
spoon	kaşık

spread	sürmek, yaymak
sprinkle	serpmek, serpiştirmek
squeeze	sıkmak
steak	biftek
steam	buharda pişirmek
step	**adım, basamak**
Stir*	**karıştırmak**
strainer	süzgeç
sweet	tatlı
sweet tooth	tatlıya düşkünlük
tablespoon	yemek kaşığı
taco	bir çeşit Meksika yemeği
taste	tatmak, tadına bakmak
tasty	**lezzetli**
teaspoon	çay kaşığı
tip	taktik, tüyo, nasihat
traditional dish	geleneksel yemek
vinegar	sirke
walnut	ceviz
well-known*	**tanınmış, meşhur**
whisk	çırpmak
workshop	atölye çalışması, seminer

Not 1: Renkli yazılmış olan kelimler ünitenin önemli kelimeleridir. * işareti olanlar ise daha önceki sınavlarda 2 kere den fazla çıkmıştır.

Not 2: Yemek tarifi konusunda mutfaktaki aletler ve yemek yapma sürecindeki kavramlar önemlidir.

UNIT 3 – IN THE KITCHEN KONU ANLATIMI

In the Kitchen ünitesinde bir **yemek tarifi**ni, yemeğin yapılışının aşamalarını anlatmamız beklenmektedir. Yemek yapım sürecini anlatırken basit emir cümleleri kullanırız. Emir cümlelerinde herhangi bir özne olmaz ve cümleye direkt fiil ile başlanır.

Example(s) / Örnek(ler)

» **Peel** the tomatoes. (Domateslerin kabuğunu **soy**.)
» **Add** some butter. (Biraz yağ **ekle**.)
» **Cut** the lemons. (Limonları **kes**.)
» **Boil** the eggs. (Yumurtaları **haşla**.)

> Yemek tarif ederken birden çok işlem basamağı olduğundan bu işlemleri sıralamak için bazı sıralama kelimeleri kullanırız.

İngilizce Sıralama Kelimeleri – Sequence Words

First: birinci, ilk, ilk olarak

Second: ikinci

Then: ardından, sonra, ondan sonra

Next: sonraki, bundan sonraki, daha sonra

After that: ondan sonra, daha sonra, bundan sonra

Finally: son olarak, en sonunda

> First ve Finally kelimelerinin sıralama yaparken başta ve sonda kullanılır. Then, Next ve After That ise kendi aralarında yer değiştirebilirler.

EX: Recipe of Carrot Cake (Havuçlu Kek Tarifi)

Here are the **ingredients** (malzemeler):

- 3 eggs (3 yumurta)
- a glass of sugar (bir bardak şeker)
- half a cup of oil (yarım bardak sıvı yağ)
- a glass of milk (bir bardak süt)
- two and half cups of flour (iki buçuk bardak un)
- a packet of vanilla (bir paket vanilya)
- a packet of baking powder (bir paket kabartma tozu)
- 3 carrots (3 havuç)
- a glass of crushed walnuts (bir bardak kırılmış ceviz)
- 1 tablespoon cinnamon (bir yemek kaşığı tarçın)

How to make carrot cake (Havuçlu kek yapım süreci):

- **First, wash** carrots, **peel** and **grate** them. (**İlk olarak** havuçları **yıka, kabuğunu soy** ve **rendele.**)
- **Second, mix** eggs and sugar in a bowl. (**İkinci olarak** bir kasede yumurta ve şekeri **çırp.**)
- **Add** milk and oil into this mixture. (Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ **ekle.**)
- **Then, add** flour,baking powder and vanilla. (**Sonra** un, kabartma tozu ve vanilya **ekle.**)
- **Next, stir** all the ingredients once again and **add** carrots, walnut and cinnamon. (**Daha sonra** tüm malzemeleri bir kez daha **karıştır** ve havuç, ceviz ve tarçın **ekle.**)
- **After that, pour** the mixture into a baking tray. (**Ondan sonra** karışımı fırın tepsisine **dök.**)
- **Finally bake** it in preheated oven about 30 minutes . (**Son olarak** önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika **pişir.**)

> Bir yemek yapım sürecinden bahsederken iki cümleyi birbirine bağlamak için kullanılan bazı kelimeler şunlardır:

BEFORE: "-den önce" anlamına gelir.

Example(s) / Örnek(ler)

» **Before** you **put** butter into saucepan, **heat** it. (Yağı tavaya **koy**ma**dan önce**, tavayı **ısıt.**)
» **Before** you **grate** tomatoes, **peel** them. (Domatesleri **rendele**me**den önce**, kabuklarını **soy.**)

AFTER: "-den sonra" anlamına gelir.

Example(s) / Örnek(ler)

» **After** you **crack** eggs, **whisk** them. (Yumurtaları **kır**dık**tan sonra**, **çırp.**)
» **After** you **boil** potatoes, **mash** them. (Patatesleri **haşla**dık**tan sonra**, **püre yap.**)

WHEN: -dığında, -diğinde

Example(s) / Örnek(ler)

» **When** butter **melt**s, **pour** the mixture into the hot pan. (Yağ **eri**di**ğinde**, karışımı sıcak tavaya **dök.**)
» **When** water **boil**s, **add** half a packet of pasta. (Su **kayna**dı**ğında**, yarım paket makarna **ekle.**)

UNTIL: -e kadar

Example(s) / Örnek(ler)

» **Until** you **get** soft dough, **knead** it. (Yumuşak bir hamur **elde ede**n**e kadar yoğur.**)
» **Fry** onions **until** they soften. (Yumuşayan**a kadar** soğanları **kavur.**)

NOT : Ünitedeki yiyeceklerden sushi, fajita, couscous gibi bilmediğiniz yemekler varsa ne olduklarını ve tariflerini araştırın. Bu tarz yiyecekler testlerde karşınıza çıktığı zaman soruyu çözmesi daha kolay olacaktır.