

UNIT 3

IN THE KITCHEN

kitchen: mutfak

bake: fırında pişirmek

bitter: acı, şekersiz

boil: kaynatmak

chop: doğramak

crack: kırmak

cuisine: mutfak

dice: küp küp doğramak

dough: hamur

flour: un

fork: çatal

fry: yağda kızartmak

grill: ızgara yapmak

ingredient: malzeme

kitchen tools: mutfak araç gereçleri

knife: bıçak

mash: ezmek, püre haline getirmek

meal: öğün, yemek

mix: karıştırmak

oil: yağ

oven: fırın

pan: tava

peel: kabuğunu soyamak

plate: tabak

pour: dökmek

preparation: hazırlık

process: işlem, süreç, aşama

recipe: tarif

roast: fırında kızartmak

roll: rulo yapmak, yuvarlamak

salty: tuzlu

season: sezon, mevsim

slice: dilimlemek

sour: ekşi

spicy: baharatlı

spoon: kaşık

spread: sürmek, yaymak

sprinkle: serpmek

steam: buharda pişirmek

tasty: lezzetli

whisk: çırpamak

add: eklemek

a bunch of: bir demet

baking tray: fırın tepsisi

beef: biftek

bowl: kase

butter: tereyağ

cook: pişirmek

cookie: kurabiye

cover: örtmek, üstünü kapatmak

dessert: tatlı

fatty: yağlı

garlic: sarımsak

greasy: yağlı

healthy:sağlıklı

heat:ısıtmak

homemade:ev yapımı

knead:yođurmak

onion:sođan

pasta:makarna

ready:hazır

rice:pirinç

sauce:sos

vegetable:sebze

saucepan:saplı kűçük tencere

serve:servis etmek

squeeze:suyunu sıkmak

step:adım, aşama

stir:kaşıkla karıştırmak

surface:yűzey

sweet:tatlı

tablespoon: yemek kaşığı

taste:tadına bakmak

teaspoon:çay kaşığı

traditional:geleneksel

various:çeşitli

use:kullanmak