8th Grade- Unit 3 – Word List

COOKING PROCESS
add: eklemek
beat: çırpmak
blend: karıştırmak
chop: doğramak
combine: birleştirmek
cover: kaplamak, örtmek
cut: kesmek
dice: küp küp doğramak
divide: bölmek
drain: süzmek
fill: doldurmak
grate: rendelemek
heat: ısıtmak
knead: yoğurmak
make: yapmak
make it rest: dinlendirmek
mash: püre yapmak
melt: eritmek
mix: karıştırmak
peel: kabuğunu soymak
place: yerleştirmek
pour: dökmek
preheat: önceden ısıtmak
prepare: hazırlamak
put: koymak
remove: çıkarmak
rinse: durulamak, yıkamak
roll: yuvarlamak
scoop: kepçeyle koymak
season: baharatlandırmak
serve: servis etmek
shape: şekil vermek
slice: dilimlemek
soak: suda bekletmek
spread: yaymak, sürmek
sprinkle: serpmek
stir: karıştırmak
strain: süzmek
toast: (ekmek)kızartmak
whisk: hafifçe çırpmak
wrap: sarmak

COOKING METHODS
bake: fırında pişirmek(hamur işi)
boil: haşlamak, kaynatmak
fry: yağda kızartmak
cook: pişirmek
grill: ızgara yapmak
roast: fırında kızartmak

SOME INGREDIENTS
baking powder: kabartma tozu
bean: fasulye
beef: et, sığır eti
black pepper: karabiber
breadcrumbs: ekmek kırıntısı, galeta unu
butter: tereyağı
carrot: havuç
celery: kereviz
cheese: peynir
chicken: tavuk
cinnamon: tarçın
cornstarch: mısır nişastası
cumin: kimyon
dough: hamur
egg: yumurta
fish: balık
flour: un
garlic: sarımsak
honey: bal
meat: et
milk: süt
minced beef: kıyma
nut: kuruyemiş
oil: yağ
olive: zeytin
onion: soğan
paprika: toz kırmızı biber
parsley: maydanoz
pepper: biber
raisin: kuru üzüm
red pepper flakes: pul biber
rice: pirinç
salt: tuz
spices: baharatlar
sugar: şeker
tomato sauce: domates sosu
vegetable: sebzeler
water: su
white meat: beyaz et (tavuk eti)
yeast: maya

KITCHEN TOOLS
baking sheet: fırın tepsisi
blender: blender, karıştırıcı
bowl: kase
cake tin: kek kalıbı
fork: çatal
fridge/refrigerator: buzdolabı
grater: rende
knife: bıçak
oven: fırın
pan: tava
plate: tabak
pot: tencere
rolling pin: merdane
saucepan: sos tenceresi
scoop: kepçe
spoon: kaşık
teaspoon: çay kaşığı
tray: tepsi

SOME DISHES
apple crumble: bir elma tatlısı
bread: ekmek
chips: patates kızartması
muffin: kek
cookie: kurabiye
dessert: tatlı
dish / meal: yemek
fast food: hazır yemek
junk food: abur cubur
meatball: köfte
pancake: krep
pasta: makarna
salad: salata
soup: çorba

SOME TASTES
bitter: acı
delicious: lezzetli
hot: sıcak / acı
tasty: lezzetli
salty: tuzlu
spicy: baharatlı

PROCESS
first: ilk olarak
second: ikinci olarak
next: sonra
then: daha sonra
after that: ondan sonra
finally: son olarak
after: -den sonra
before: -den önce

OTHER IMPORTANT WORDS
a little: biraz
all: hepsi
another: bir diğer
both: her ikisi
chef: şef
cuisine: yemek kültürü
each: her biri
easy: kolay
famous: ünlü
guess: tahmin etmek
healthy: sağlıklı
half: yarım
hour: saat
how long: ne kadar süre
ingredient: içerik, malzeme
leave: bırakmak
main: ana
minute: dakika
mixture: karışım
need: ihtiyaç duymak
nutritious: besleyici
piece: parça
pinch of: bir tutam
preference: tercih
preparation: hazırlık
process: süreç
provide: sağlamak
recipe: tarif
search: aramak
sharp: keskin
simple: basit
thick: kalın
thin: ince
thing: şey
till: kadar
turn: çevirmek
until: kadar
use: kullanmak
while: -iken
with: ile

8th Grade- Unit 3 – Word List

COOKING PROCESS
add: eklemek
beat: çırpmak
blend: karıştırmak
chop: doğramak
combine: birleştirmek
cover: kaplamak, örtmek
cut: kesmek
dice: küp küp doğramak
divide: bölmek
drain: süzmek
fill: doldurmak
grate: rendelemek
heat: ısıtmak
knead: yoğurmak
make: yapmak
make it rest: dinlendirmek
mash: püre yapmak
melt: eritmek
mix: karıştırmak
peel: kabuğunu soymak
place: yerleştirmek
pour: dökmek
preheat: önceden ısıtmak
prepare: hazırlamak
put: koymak
remove: çıkarmak
rinse: durulamak, yıkamak
roll: yuvarlamak
scoop: kepçeyle koymak
season: baharatlandırmak
serve: servis etmek
shape: şekil vermek
slice: dilimlemek
soak: suda bekletmek
spread: yaymak, sürmek
sprinkle: serpmek
stir: karıştırmak
strain: süzmek
toast: (ekmek)kızartmak
whisk: hafifçe çırpmak
wrap: sarmak

COOKING METHODS
bake: fırında pişirmek(hamur işi)
boil: haşlamak, kaynatmak
fry: yağda kızartmak
cook: pişirmek
grill: ızgara yapmak
roast: fırında kızartmak

SOME INGREDIENTS
baking powder: kabartma tozu
bean: fasulye
beef: et, sığır eti
black pepper: karabiber
breadcrumbs: ekmek kırıntısı, galeta unu
butter: tereyağı
carrot: havuç
celery: kereviz
cheese: peynir
chicken: tavuk
cinnamon: tarçın
cornstarch: mısır nişastası
cumin: kimyon
dough: hamur
egg: yumurta
fish: balık
flour: un
garlic: sarımsak
honey: bal
meat: et
milk: süt
minced beef: kıyma
nut: kuruyemiş
oil: yağ
olive: zeytin
onion: soğan
paprika: toz kırmızı biber
parsley: maydanoz
pepper: biber
raisin: kuru üzüm
red pepper flakes: pul biber
rice: pirinç
salt: tuz
spices: baharatlar
sugar: şeker
tomato sauce: domates sosu
vegetable: sebzeler
water: su
white meat: beyaz et (tavuk eti)
yeast: maya

KITCHEN TOOLS
baking sheet: fırın tepsisi
blender: blender, karıştırıcı
bowl: kase
cake tin: kek kalıbı
fork: çatal
fridge/refrigerator: buzdolabı
grater: rende
knife: bıçak
oven: fırın
pan: tava
plate: tabak
pot: tencere
rolling pin: merdane
saucepan: sos tenceresi
scoop: kepçe
spoon: kaşık
teaspoon: çay kaşığı
tray: tepsi

SOME DISHES
apple crumble: bir elma tatlısı
bread: ekmek
chips: patates kızartması
muffin: kek
cookie: kurabiye
dessert: tatlı
dish / meal: yemek
fast food: hazır yemek
junk food: abur cubur
meatball: köfte
pancake: krep
pasta: makarna
salad: salata
soup: çorba

SOME TASTES
bitter: acı
delicious: lezzetli
hot: sıcak / acı
tasty: lezzetli
salty: tuzlu
spicy: baharatlı

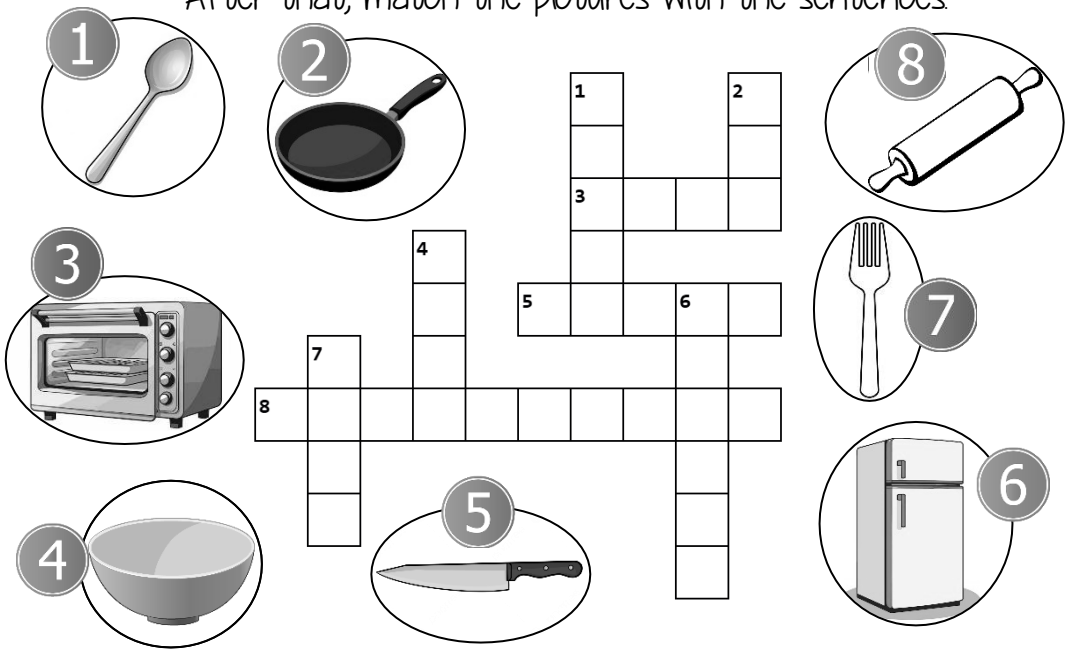
PROCESS
first: ilk olarak
second: ikinci olarak
next: sonra
then: daha sonra
after that: ondan sonra
finally: son olarak
after: -den sonra
before: -den önce

OTHER IMPORTANT WORDS
a little: biraz
all: hepsi
another: bir diğer
both: her ikisi
chef: şef
cuisine: yemek kültürü
each: her biri
easy: kolay
famous: ünlü
guess: tahmin etmek
healthy: sağlıklı
half: yarım
hour: saat
how long: ne kadar süre
ingredient: içerik, malzeme
leave: bırakmak
main: ana
minute: dakika
mixture: karışım
need: ihtiyaç duymak
nutritious: besleyici
piece: parça
pinch of: bir tutam
preference: tercih
preparation: hazırlık
process: süreç
provide: sağlamak
recipe: tarif
search: aramak
sharp: keskin
simple: basit
thick: kalın
thin: ince
thing: şey
till: kadar
turn: çevirmek
until: kadar
use: kullanmak
while: -iken
with: ile

8th Grades – Unit 3

First, do the crossword puzzle.

After that, match the pictures with the sentences.

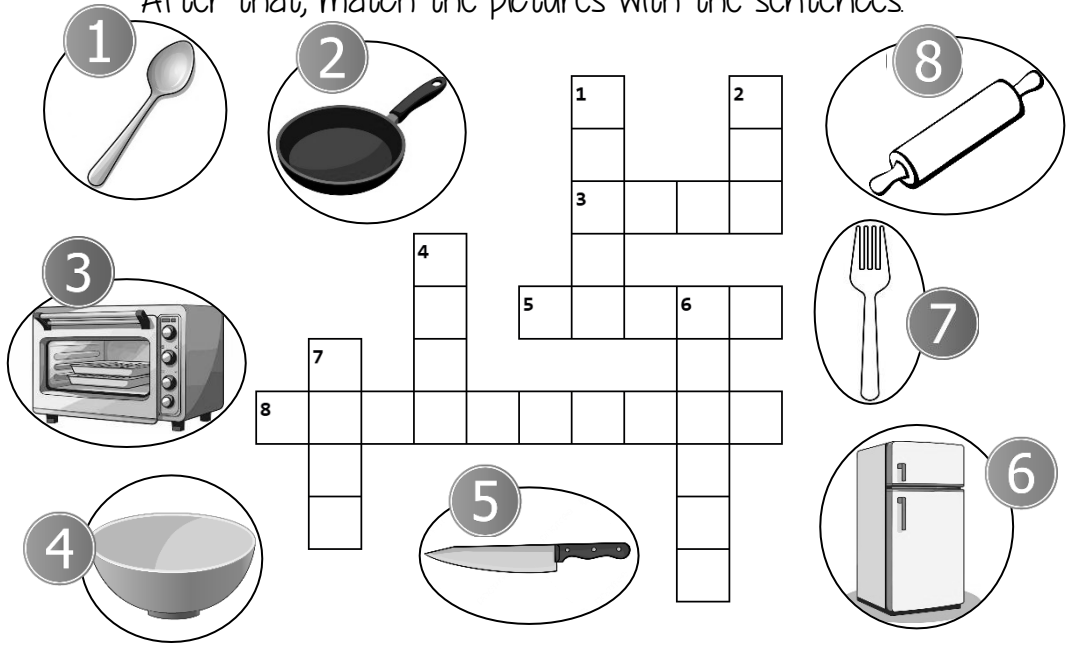


We use it to bake or roast our dishes.	We use it to chop, dice or slice.
We use it to eat soup.	We use it to keep our food cold.
We use it to serve soup.	We use it to roll the dough.
We use it to eat spaghetti.	We use it to fry ingredients.

8th Grades – Unit 3

First, do the crossword puzzle.

After that, match the pictures with the sentences.



We use it to bake or roast our dishes.	We use it to chop, dice or slice.
We use it to eat soup.	We use it to keep our food cold.
We use it to serve soup.	We use it to roll the dough.
We use it to eat spaghetti.	We use it to fry ingredients.

MARK:

8TH GRADES- 3 - VOCABULARY EXAM

Name&Surname:	Number:

All		**1.** Kolay
Onion		**2.** Yağda kızartmak
Knife		**3.** Toz kırmızı biber
Chop		**4.** Eritmek
Spoon		**5.** Sebze
Fry		**6.** Eklemek
Grill		**7.** Yemek
Melt		**8.** Doğramak
Paprika		**9.** İçerik, malzeme
Roast		**10.** **Et,** sığır eti
First		**11.** Lezzetli
Grate		**12.** Soğan
Vegetable		**13.** Yoğurmak
Make		**14.** Tava
Dish		**15.** Izgara yapmak
Butter		**16.** Hepsi
Add		**17.** Fırında kızartmak
Ingredient		**18.** Bıçak
Beef		**19.** Un
Nutritious		**20.** Yapmak
Knead		**21.** Kaşık
Easy		**22.** İlk olarak
Pan		**23.** Rendelemek
Flour		**24.** Besleyici
Delicious		**25.** Tereyağı

MARK:

8TH GRADES- 3 - VOCABULARY EXAM

Name&Surname: Number:

All 1. Kolay
Onion 2. Yağda kızartmak
Knife 3. Toz kırmızı biber
Chop 4. Eritmek
Spoon 5. Sebze
Fry 6. Eklemek
Grill 7. Yemek
Melt 8. Doğramak
Paprika 9. İçerik, malzeme
Roast 10. Et, sığır eti
First 11. Lezzetli
Grate 12. Soğan
Vegetable 13. Yoğurmak
Make 14. Tava
Dish 15. Izgara yapmak
Butter 16. Hepsi
Add 17. Fırında kızartmak
Ingredient 18. Bıçak
Beef 19. Un
Nutritious 20. Yapmak
Knead 21. Kaşık
Easy 22. İlk olarak
Pan 23. Rendelemek
Flour 24. Besleyici
Delicious 25. Tereyağı

Recipe		**1.** Abur cubur
Chef		**2.** Tatlı
Slice		**3.** Süreç
Second		**4.** Kabuğunu soymak
Black pepper		**5.** Baharatlı
Dice		**6.** Yemek kültürü
Mixture		**7.** Haşlamak, kaynatmak
Fridge		**8.** Yumurta
Dessert		**9.** Son olarak
Bowl		**10.** Fırın
Process		**11.** Servis etmek
Pasta		**12.** Tarif
Junk food		**13.** Tuz
Spicy		**14.** Pirinç
Salt		**15.** Karabiber
Egg		**16.** Kullanmak
Boil		**17.** İkinci olarak
Finally		**18.** Yaymak, sürmek
Use		**19.** Buzdolabı
Peel		**20.** Dilimlemek
Serve		**21.** Karışım
Cuisine		**22.** Makarna
Rice		**23.** Kase
Oven		**24.** Küp küp doğramak
Spread		**25.** Şef

Recipe		**1.** Abur cubur
Chef		**2.** Tatlı
Slice		**3.** Süreç
Second		**4.** Kabuğunu soymak
Black pepper		**5.** Baharatlı
Dice		**6.** Yemek kültürü
Mixture		**7.** Haşlamak, kaynatmak
Fridge		**8.** Yumurta
Dessert		**9.** Son olarak
Bowl		**10.** Fırın
Process		**11.** Servis etmek
Pasta		**12.** Tarif
Junk food		**13.** Tuz
Spicy		**14.** Pirinç
Salt		**15.** Karabiber
Egg		**16.** Kullanmak
Boil		**17.** İkinci olarak
Finally		**18.** Yaymak, sürmek
Use		**19.** Buzdolabı
Peel		**20.** Dilimlemek
Serve		**21.** Karışım
Cuisine		**22.** Makarna
Rice		**23.** Kase
Oven		**24.** Küp küp doğramak
Spread		**25.** Şef