

Vocabulary: Grade 8 Theme 3

IN THE KITCHEN
MUTFAKTA

a pinch of salt:	<i>bir tutam tuz</i>
about:	<i>hakkında</i>
add:	<i>eklemek</i>
after that:	<i>bundan sonra</i>
another:	<i>başka bir...</i>
bake:	<i>fırında pişirmek</i>
baking powder:	<i>kabartma tozu</i>
baking soda:	<i>karbonat</i>
baking tray:	<i>fırın tepsi</i>
batter:	<i>hamur</i>
bean:	<i>fasulye</i>
beef:	<i>siğir eti</i>
boil:	<i>kaynatmak</i>
boiled:	<i>haşlanmış</i>
both sides:	<i>her iki taraf</i>
bowl:	<i>kase</i>
bread crumb:	<i>ekmek kırıntısı</i>
brush:	<i>fırçalamak</i>
butter:	<i>tereyağı</i>
cake tin:	<i>kek kalıbı</i>
cardamom powder:	<i>kakule tozu</i>
celery:	<i>kereviz</i>
chicken stock:	<i>tavuk suyu</i>
chop:	<i>doğramak</i>
chopped:	<i>doğranmış</i>
cinnamon:	<i>tarçın</i>
combine:	<i>birleştirmek</i>
cook:	<i>pişirmek</i>
corn starch:	<i>mısır nişastası</i>
cover:	<i>örtmek</i>
cumin:	<i>kimyon</i>
cut:	<i>kesmek</i>
cut in halves:	<i>ikiye bölmek</i>
describe process:	<i>süreci anlatmak, tarifetmek</i>
dessert:	<i>tatlı</i>
difficult:	<i>zor</i>
dice:	<i>küp küp doğramak</i>
dish:	<i>yemek, tabak</i>
dissolve:	<i>eritmek</i>
divide:	<i>bölmek</i>
drain:	<i>süzme</i>
dough:	<i>hamur</i>
easy:	<i>kolay</i>
fill:	<i>doldurmak</i>
finally:	<i>sonunda</i>
first:	<i>ilk</i>
flour:	<i>un</i>
from:	<i>-den</i>
fry:	<i>kızartmak</i>
fridge:	<i>buzdolabı</i>
frying pan:	<i>kızartma tavası</i>
garlic:	<i>sarımsak</i>
get brown:	<i>kahverengileşmek</i>
get thick:	<i>kalınlaşmak</i>
grated:	<i>rendelenmiş</i>
grater:	<i>rende</i>
grill:	<i>ızgara yapmak</i>
high heat:	<i>yüksek ateş</i>
homemade bread:	<i>ev yapımı ekmek</i>

hour:	<i>saat</i>
how long:	<i>ne kadar süre</i>
how many:	<i>kaç tane</i>
how much:	<i>ne kadar</i>
how to make:	<i>nasıl yapılır</i>
indeed:	<i>gerçekten</i>
ingredients:	<i>malzemeler</i>
into:	<i>içine</i>
kitchen tools:	<i>mutfak gereçleri</i>
knead:	<i>yoğurmak</i>
knife:	<i>bıçak</i>
later:	<i>sonra</i>
large:	<i>büyük</i>
juice:	<i>limon suyu</i>
lemon peel:	<i>limon kabuğu</i>
make dough:	<i>hamur yapmak</i>
make it rest:	<i>dinlendirmek</i>
mashed:	<i>ezilmiş</i>
meal:	<i>yemek</i>
medium heat:	<i>orta ateş</i>
melt the yeast:	<i>mayayı eritmek</i>
melted:	<i>eritilmiş</i>
method:	<i>yöntem</i>
minute:	<i>dakika</i>
minced beef:	<i>kıyma</i>
minced garlic:	<i>kıyılmış sarımsak</i>
mixture:	<i>karışım</i>
mussels:	<i>midye</i>
need:	<i>ihtiyaç duymak</i>
next:	<i>sonraki</i>
nut:	<i>fındık</i>
oiled:	<i>yağlanmış</i>
oven:	<i>fırın</i>
paella:	<i>deniz ürünlü ve tavuklu pilav (ispanyol yemeği)</i>
pan:	<i>tava</i>
paprika:	<i>kırmızı biber</i>
parsley:	<i>maydanoz</i>
pasta:	<i>makarna</i>
pepper:	<i>biber</i>
place:	<i>yerleştirmek</i>
plate:	<i>tabak</i>
pot:	<i>tencere</i>
pour:	<i>dökmek</i>
prawn:	<i>karides</i>
prefer:	<i>tercih etmek</i>
preheat:	<i>önceden ısıtmak</i>
preheated:	<i>önceden ısıtılmış</i>
prepare:	<i>hazırlamak</i>
preparation:	<i>hazırlık</i>
put:	<i>koymak</i>
raisin:	<i>kuru üzüm</i>
recipe:	<i>tarif</i>
red pepper flakes:	<i>kırmızı toz biber</i>
refrigerator:	<i>buzdolabı</i>
remember:	<i>hatırlamak</i>
remove:	<i>çıkarmak</i>
rinse:	<i>durulamak</i>
rise:	<i>kabarmak</i>
roast chicken:	<i>tavuk kızartmak</i>
rolling pin:	<i>oklava</i>
salt:	<i>tuz</i>
saffron:	<i>safran</i>
saucepan:	<i>tencere</i>
season:	<i>baharat eklemek</i>



second:	<i>ikinci</i>
seal the dumpling:	<i>mantıyı kapatmak</i>
serve:	<i>servis yapmak</i>
serve warm:	<i>sıcak servis yapmak</i>
set aside:	<i>bir kenara koymak</i>
shape:	<i>şekil</i>
sharp:	<i>keskin</i>
sheets of phyllo:	<i>yufka</i>
slice:	<i>dilim</i>
slightly:	<i>hafifçe</i>
smooth:	<i>pürüzsüz</i>
soak:	<i>ıslatmak, suda bekletmek</i>
spices:	<i>baharatlar</i>
spicy:	<i>baharatlı</i>
spoon:	<i>kaşık</i>
spread:	<i>yaymak</i>
sprinkle:	<i>serpmek</i>
square:	<i>kare</i>
starch:	<i>nişasta</i>
stir:	<i>kariştirmek</i>
strain:	<i>süzme</i>
stretch:	<i>germek</i>
syrup:	<i>şerbet</i>
tasty:	<i>lezzetli</i>
temperature:	<i>sıcaklık</i>
tender:	<i>yumuşak</i>
then:	<i>sonra</i>
till:	<i>kadar</i>
top:	<i>üst</i>
tortilla:	<i>lavaş ekmeği</i>
tray:	<i>tepsi</i>
turn brown:	<i>kahverengileşmek</i>
until:	<i>-e kadar</i>
use:	<i>kullanmak</i>
vegetables:	<i>sebzeler</i>
whisk:	<i>çırpmak</i>
while:	<i>-iken</i>
with:	<i>ile</i>