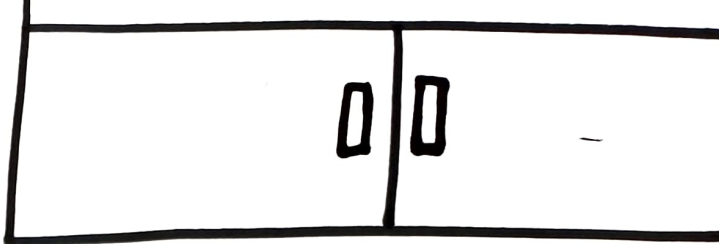
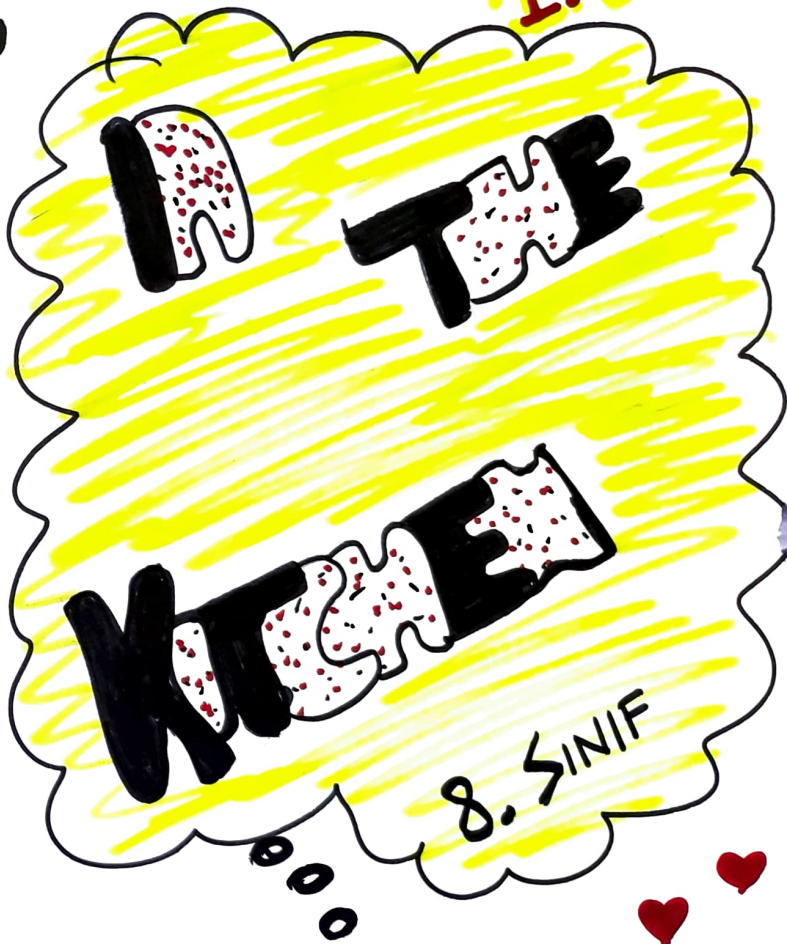




1. bölüm...



UNIT 3  
1. bölüm



Mutis  
Teacher

# INGREDIENTS (malzemeler)

## MEAT (ET)

- meat
- chicken
- Steak
- fish
- meatball
- mince

## VEGETABLES (SEBZELEK)

- onion
- potatoes
- cabbage
- carrot
- mushroom
- beans
- peas
- broccoli
- pepper
- parsley
- corn
- eggplant
- garlic
- spinach
- olive

## FRUIT (MEYVE)

- banana
- orange
- peach
- melon
- watermelon
- kiwi
- lemon
- Strawberry
- grape
- coconut
- cherry

## DESSERT (TATLI)

- cake
- muffin
- pie
- waffle
- pancake

## SPICES (BAHARATLAR)

- cummin
- mint
- black pepper
- cinnamon
- cilantro

## OTHERS (DİĞERLERİ)

- flour
- sugar
- butter
- olive oil
- egg
- sugar
- salt
- milk
- rice
- yeast
- bread crumb
- vinegar

Mutis teacher 

!!! Buraya dikkat !!!

Pisirdiğimiz herhangi bir şeyin malzemelerini öğrenmek için  
Soracağımız Sorular :

- > What are the ingredients of it?
- > What is in it?
- > What do we need to prepare?
- > What does it consist of?
- > What does it contain?

→ Bu sorular hep malzeme listesini öğrenmek için sorulur. Soru çözerken dikkat !!!

Mutuş teacher



> refrigerator: buzdolabı

> plastic wrap: streç film

> peeler: soyucu

> baking tray: fırın tepsi

> cake pan: pasta kalıbı

> freezer: dondurucu

mutis teacher



# Preparation for Cooking

- add: eklemek
- chop: doğramak
- crack: kırmak
- dice: küp küp doğramak
- cut: kesmek
- grate: rendelemek
- heat: ısıtmak
- knead: yoğurmak
- marinate: marine etmek
- drain: süzmek
- mash: ezmek
- mix: karıştırmak
- peel: kabuğunu soyarak
- pour: dökmek
- rinse: durulamak
- roll: yuvarlamak
- slice: dilimlemek
- soak: suda bekletmek
- spread: sürmek
- Sprinkle: serpmek
- Squeeze: suyunu sıkarak
- Stir: kaşık ile karıştırmak
- put: koymak
- place: yerleştirmek
- whisk: çırpma
- turn: çevirmek
- Season: baharat katmak
- cover: örtmek

mutiş   
teacher

## — FOOD QUANTIFIERS —

- a glass of: 1 bardak ölçüsünde
- a slice of: 1 dilim ölçüsünde
- a cup of: 1 fincan "
- a handful of: 1 avuç "
- a pocket of: 1 paket "
- a plate of: 1 tabak ölçüsünde
- a pinch of: 1 tutam "
- a clove of: 1 diş "
- a bunch of: 1 demet "
- a tbsp of: 1 kaşık (tablespoon) "
- a tsp of: 1 çay kaşığı (teaspoon) "

mutiş   
teacher



Fiiller sonlarına "-ed" eklerini alarak sıfatlara dönüşür.

peel → peeled (soyulmuş)

chop → chopped (doğranmış)

grate → grated (rendelenmiş)

slice → sliced (dilimlenmiş)

→ rendelenmiş peynirleri ekle.

→ doğranmış domatesleri karıştır.

## = COOKING METHODS =

- bake: fırında pişirmek

- grill: ızgarada pişirmek

- fry: kızartmak

- boil: kaynatmak

- roast: eti fırında kızartmak

- Steam: buharda pişirmek

## TASTE

bitter: acı

fatty/greasy: yağlı

salty: tuzlu

sour: ekşi

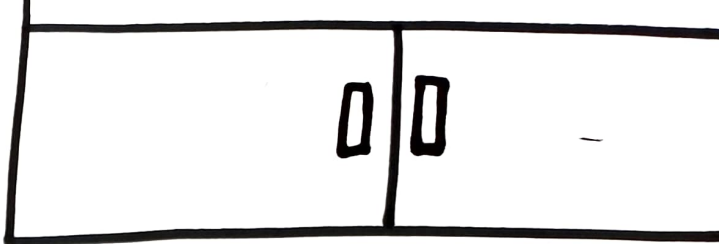
spicy: baharatlı

sweet: tatlı

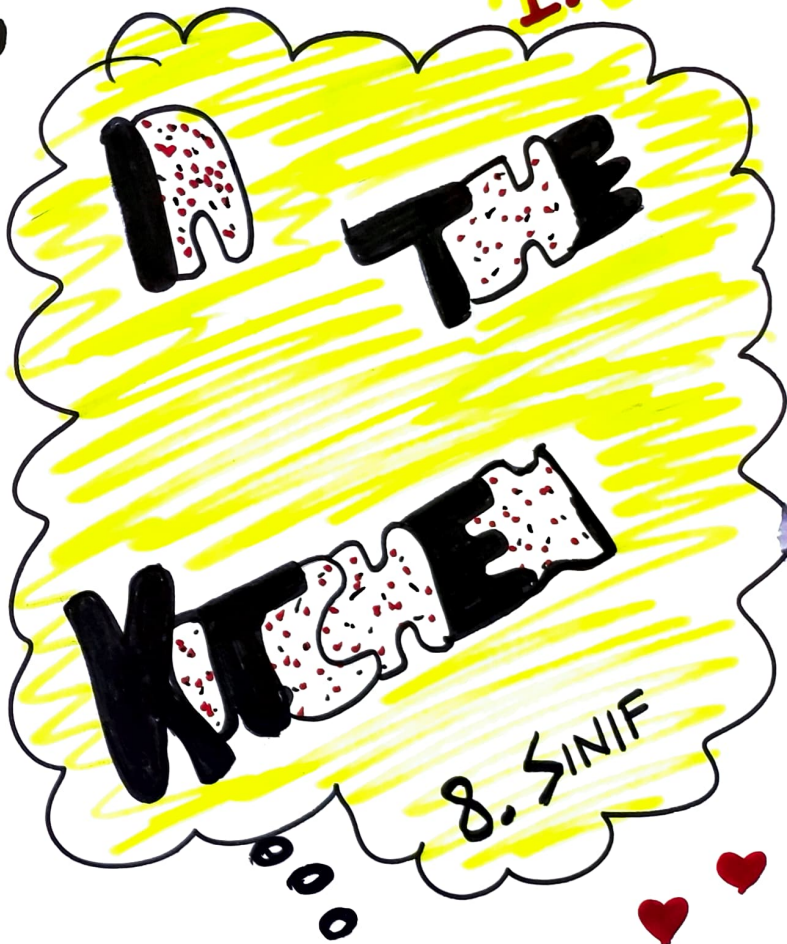
fizzy: gazlı



1. bölüm...



UNIT 3  
1. bölüm



Mutis  
Teacher



# INGREDIENTS (malzemeler)

## MEAT (ET)

- meat
- chicken
- Steak
- fish
- meatball
- mince

## VEGETABLES (SEBZELEK)

- onion
- potatoes
- cabbage
- carrot
- mushroom
- beans
- peas
- broccoli
- pepper
- parsley
- corn
- eggplant
- garlic
- spinach
- olive

## FRUIT (MEYVE)

- banana
- orange
- peach
- melon
- watermelon
- kiwi
- lemon
- Strawberry
- grape
- coconut
- cherry

## DESSERT (TATLI)

- cake
- muffin
- pie
- waffle
- pancake

## SPICES (BAHARATLAR)

- cummin
- mint
- black pepper
- cinnamon
- cilantro

## OTHERS (DİĞERLERİ)

- flour
- sugar
- butter
- olive oil
- egg
- sugar
- salt
- milk
- rice
- yeast
- bread crumb
- vinegar

Mutis teacher 

!!! Buraya dikkat !!!

Pisirdiğimiz herhangi bir şeyin malzemelerini öğrenmek için  
Soracağımız Sorular :

- > What are the ingredients of it?
- > What is in it?
- > What do we need to prepare?
- > What does it consist of?
- > What does it contain?

→ Bu sorular hep malzeme listesini öğrenmek için sorulur. Soru çözerken dikkat !!!

Mutuş teacher



> refrigerator: buzdolabı

> plastic wrap: streç film

> peeler: soyucu

> baking tray: fırın tepsi

> cake pan: pasta kalıbı

> freezer: dondurucu

mutis teacher

# Preparation for Cooking

- add: eklemek
- chop: doğramak
- crack: kırmak
- dice: küp küp doğramak
- cut: kesmek
- grate: rendelemek
- heat: ısıtmak
- knead: yoğurmak
- marinate: marine etmek
- drain: süzmek
- mash: ezmek
- mix: karıştırmak
- peel: kabuğunu soyarak
- pour: dökmek
- rinse: durulamak
- roll: yuvarlamak
- slice: dilimlemek
- soak: suda bekletmek
- spread: sürmek
- Sprinkle: serpmek
- Squeeze: suyunu sıkarak
- Stir: kaşık ile karıştırmak
- put: koymak
- place: yerleştirmek
- whisk: çırpılmak
- turn: çevirmek
- Season: baharat katmak
- cover: örtmek

mutiş   
teacher



## — FOOD QUANTIFIERS —

- a glass of: 1 bardak ölçüsünde
- a slice of: 1 dilim ölçüsünde
- a cup of: 1 fincan "
- a handful of: 1 avuç "
- a pocket of: 1 paket "
- a plate of: 1 tabak ölçüsünde
- a pinch of: 1 tutam "
- a clove of: 1 diş "
- a bunch of: 1 demet "
- a tbsp of: 1 kaşık (tablespoon) "
- a tsp of: 1 çay kaşığı (teaspoon) "

mutiş   
teacher



Fiiller sonlarına "-ed" eklerini alarak sıfatlara dönüşür.

peel → peeled (soyulmuş)

chop → chopped (doğranmış)

grate → grated (rendelenmiş)

slice → sliced (dilimlenmiş)

→ rendelenmiş peynirleri ekle.

→ doğranmış domatesleri karıştır.

## = COOKING METHODS =

- bake: fırında pişirmek

- grill: ızgarada pişirmek

- fry: kızartmak

- boil: kaynatmak

- roast: eti fırında kızartmak

- Steam: buharda pişirmek

## TASTE

bitter: acı

fatty/greasy: yağlı

salty: tuzlu

sour: ekşi

spicy: baharatlı

sweet: tatlı

fizzy: gazlı