

IN THE KITCHEN

CUISINE

STEAK

FOOD

PREFERENCE

PREFER

DESCRIPTION

FAVOURITE

MEAL

MEAT

SERVE

SAUCE

COOKING
METHODS

FRY

BAKE

ROAST

STEAM

GRILL

BOIL

FAMOUS/
WELL-KNOWN

MASTER

PREPARATION

CHEF

PREPARE

COOK

MARINATE

SEASON

VARIOUS

ORGANIZE

TASTE

ADD

SALT

PEPPER

MIXTURE

OIL

VINEGAR

LEAVE

SPICE

USE

PASTA

TERCİH	YİYECEK	BİFTEK	YEMEK MUTFAĞI	MUTFAKTA
ET	YEMEK, ÖĞÜN	EN SEVİLEN, EN BEĞENİLEN	TARİF, AÇIKLAMA	TERCİH ETMEK
FIRINDA PIŞIRMEK	TAVADA(YAĞDA) KIZARTMAK	YEMEK PIŞIRME METOTLARI	SOS	SERVİS ETMEK
ÜNLÜ, TANINMIŞ	KAYNATMAK, HAŞLAMAK	IZGARADA PIŞIRMEK	BUHARDA PIŞIRMEK	FIRINDA KIZARTMAK
YEMEK PIŞIRMEK, YEMEK YAPMAK	HAZIRLAMAK	AŞÇI, ŞEF	HAZIRLIK	USTA
TATMAK, TADINA BAKMAK	DÜZENLEMEK	ÇEŞİTLİ, FARKLI	TERBİYELEMEK	TERBİYELEMEK
YAĞ	KARIŞIM	BİBER	TUZ	EKLEMEK
MAKARNA	KULLANMAK	BAHARAT, ÇEŞNİ, TAT	BIRAKMAK	SİRKE

KITCHEN TOOLS

SPOON

FORK

KNIFE

PAN

SAUCEPAN

PLATE

OVEN

GRATER

STRAINER

BAKING TRAY

**MAKE
AN OMLETTE**

PUT

HEAT

MIX / STIR

BOWL

POUR

PROCESS

DRAIN

POT

CHOP

PEEL

DICE

SLICE

SPREAD

SPRINKLE

CRACK

WHISK

INGREDIENT

RICE

FLOUR

BUTTER

RECIPE

DESSERT

DESCRIBE

KNEAD

MASH

ROLL

STEP

SWEET TOOTH

TAVA

BIÇAK

ÇATAL

KAŞIK

**MUTFAK
ARAÇ GEREÇLERİ**

SÜZGEÇ

RENDE

FIRIN

TABAK

SAPLI TENCERE

KARIŞTIRMAK

ISITMAK

**KOYMAK,
YERLEŞTİRMEK**

OMLET YAPMAK

FIRIN TEPSİSİ

TENCERE

**SUYUNU
SÜZMEK**

YAPILIŞ

**DÖKMEK,
BOŞALTMAK**

KASE

**SÜRMEK,
YAYMAK**

DİLİMLEMEK

**KÜP KÜP KESMEK,
KÜP KÜP DOĞRAMAK**

**KABUĞUNU
SOYMAK**

DOĞRAMAK

PİRİNÇ

MALZEME

ÇIRPMAK

KIRMAK

**SERPMEK,
SERPİŞTİRMEK**

**AÇIKLAMAK,
TARİF ETMEK**

TATLI

YEMEK TARİFİ

TEREYAĞI

UN

**TATLIYA
DÜŞKÜNLÜK**

ADIM, AŞAMA

**OKLAVA İLE
AÇMAK**

**EZMEK,
PÜRE HALİNE GETİRMEK**

YOĞURMAK

COOKIE

READY

**POWDERED
SUGAR**

DIFFERENT

SOUR

DOUGH

TASTY

HOW MUCH?

NEED

SHAPE

HOW LONG?

FRESH

HALF

HOMEMADE

FATTY / GREASY

SWEET

SPICY

MINCE

GARLIC

BREADCRUMBS

BLACK PEPPER

CUMMIN

COVER

ONION

PARSLEY

SQUEEZE

CINNAMON

BITTER

PLACE

TEASPOON

TABLESPOON

BELONG

TRADITIONAL

MILKY

CRAZY ABOUT

IN THE MOOD FOR

HEALTHY

UNHEALTHY

DRINK

BAKING POWDER

EKŞİ

ŞEKİL VERMEK,
ŞEKİLLENDİRMEK

FARKLI

İHTİYAÇ
DUYMAK

PUDRA ŞEKERİ

NE KADAR?

HAZIR

LEZZETLİ

KURABİYE

HAMUR

YAĞLI

EV YAPIMI

YARIM, YARISI

TAZE

NE KADAR
SÜREDİR?

EKMEK
KIRINTILARI

SARIMSAK

KIYMA

BAHARATLI

TATLI

MAYDONOZ

SOĞAN

ÜSTÜNÜ ÖRTMEK,
KAPAMAK

KİMYON

KARABİBER

ÇAY KAŞIĞI

YERLEŞTİRMEK,
KOYMAK

ACI (TAT)

TARÇIN

SUYUNU SIKMAK,
SUYUNU ÇIKARMAK

ÇOK SEVMEK,
ÇOK BAYILMAK

SÜTLÜ

GELENEKSEL

AİT OLMAK

YEMEK KAŞIĞI

KABARTMA TOZU

İÇECEK

SAĞLIKSIZ

SAĞLIKLI

-CANI İSTEMEK,
-CANI ÇEKMEK

**MY FAVORITE
FOOD IS STEAK**

**YOU CAN SERVE IT
WITH SPECIAL SAUCE
AND RAW VEGETABLE**

**I LOVE TRADITIONAL
ITALIAN DISH**

**I LIKE SAMOSA
VERY MUCH**

**SUSHI IS A WELL-KNOWN
FOOD IN JAPAN**

**MANTI IS ONE OF
THE TURKISH DISHES**

**SPRINKLE SUMAC AND
MINT BEFORE SERVING**

**ALI PREFERS SOUR DRINKS
LIKE ORANGE JUICE**

**WHICH CUISINE
DO YOU PREFER?**

**I PREFER AMERICAN
CUISINE. STEAK IS MY
FAVORITE MEAL**

**YOU GRILL MEAT AND
SERVE WITH SAUCES**

**ALP IS A WELL-KNOWN
TURKISH CHEF**

**MY MOTHER USUALLY
FRIES OR BOILS THE EGGS**

**ALI IS CRAZY ABOUT
SWEET FOOD LIKE APPLE PIE**

**HE NEVER EATS
SWEET FOOD**

**HE USES MANY COOKING
METHODS IN THE KITCHEN**

**DO I USE TWO
OR THREE EGGS?**

USE TWO EGGS

**WHAT CAN I USE
TO COOK SOUP?**

**YOU CAN USE POT
TO COOK SOUP**

**HOW DO YOU
COOK CHICKEN?**

I ROAST CHICKEN

**DO YOU PREFER COOKING
PIZZA OR PASTA?**

**I USUALLY PREFER
COOKING PASTA**

**I LOVE
COOKING PIZZA**

**I PREFER COOKING
PIZZA OR PASTA**

**IT IS EASY TO
MAKE AN OMLETTE**

**LET ME TELL YOU HOW
TO MAKE OMLETTE**

**FIRST, PUT SOME OIL
INTO A PAN AND HEAT IT**

**SECOND, MIX TWO EGGS IN A
BOWL, THEN ADD SOME SALT**

**AFTER THAT, ADD SOME
CHEESE AND MILK**

**FINALLY, POUR THE
MIXTURE INTO THE HOT PAN**

**BOIL SOME WATER
IN A LARGE POT**

**ADD HALF
A PACKET OF PASTA**

**COOK PASTA
ABOUT TEN MINUTES**

**DRAIN PASTA
WITH A STRAINER**

**PREPARE SOME
TOMATO SAUCE**

**POUR THE SAUCE
AND SERVE IT**

**PUT THE EGGS, SUGAR,
BAKING POWDER AND OIL
INTO A BOWL AND MIX THEM**

**ADD FLOUR AND
MIX AGAIN**

SUŞİ JAPONYA'DA ÜNLÜ BİR YEMEK

AMERİKAN YEMEK MUTFAĞINI
TERCİH EDİYORUM. BİFTEK
BENİM FAVORİM YEMEĞİM

O ASLA TATLI YİYECEKLER YEMEZ

ÇORBA PIŞİRMEK İÇİN
TENCERE KULLANABİLİRSİN

PİZZA YAPMAYI ÇOK SEVİYORUM

İKİNCİ OLARAK, İKİ YUMURTAYI
BİR KASEDE KARIŞTIR VE
SONRA BİRAZ TUZ EKLE

MAKARNAYI
YAKLAŞIK 10 DAKİKA PIŞİR

UN EKLE VE TEKRAR KARIŞTIR

SAMOSA'YI ÇOK SEVİYORUM

HANGİ YEMEK MUTFAĞINI
TERCİH EDİYORSUN?

ALİ ELMALI TURTA GİBİ TATLI
YİYECEKLERE BAYILIYOR

ÇORBA PIŞİRMEK İÇİN
NE KULLANABİLİRİM?

GENELLİKLE MAKARNA
PIŞİRMİYİ TERCİH EDİYORUM

İLK OLARAK, TAVAYA BİRAZ
YAĞ KOY VE ONU ISIT

YARIM PAKET MAKARNA EKLE

YUMURTALARI, ŞEKERİ,
KABARTMA TOZUNU VE YAĞI
KASENİN İÇİNE KOY VE ONLARI
KARISTIR

GELENEKSEL İTALYAN
YEMEKLERİNİ ÇOK SEVİYORUM

ALİ PORTAKAL SUYU GİBİ EKŞİ
İÇECEKLER TERCİH EDİYOR

ANNEM YUMURTALARI
GENELİKLE YA TAVADA
ÇAKAR YA DA HAŞLAR

2 TANE YUMURTA KULLAN

PİZZA MI YOKSA
MAKARNA PIŞİRMİYİ MI
TERCİH EDİYORSUN?

OMLETİN NASIL
YAPILACAĞINI
ANLATAYIM

GENİŞ BİR TENCERENİN
İÇİNDE BİRAZ SU KAYNAT

SOSU DÖK VE ONU SERVİS ET

ONU ÖZEL SOS VE ÇİĞ SEBZE
İLE SERVİS EDEBİLİRSİN

SERVİS ETMEDEN ÖNCE
ÜZERİNE SUMAK VE NANE
SERPİŞTİRİN

ALP ÜNLÜ BİR TÜRK ŞEF

2 TANE Mİ YOKSA 3 TANE Mİ
YUMURTA KULLANAYIM?

TAVUĞU FIRINDA
KIZARTIYORUM

OMLET YAPMAK KOLAYDIR

SON OLARAK, KARIŞIMI
SICAK TAVANIN İÇİNE DÖK

BİRAZ DOMATES SOSU HAZIRLA

EN SEVDİĞİM YEMEK BİFTEK

MANTI TÜRK
YEMEKLERİNDEN BİRİ

IZGARADA ET PIŞİRİRSİN
VE SOSLA SERVİS EDERSİN

O MUTFAKTA BİRÇOK
PIŞİRME METOTLARI KULLANIR

TAVUĞU NASIL PIŞİRİYORSUN?

PİZZA YAPMAYI MAKARNAYA
TERCİH EDİYORUM

DAHA SONRA, BİRAZ
PEYNİR VE SÜT EKLE

MAKARNANIN SUYUNU
SÜZGEÇLE SÜZ

DICE MANGO, ADD THE MANGO
PIECES INTO THE MIXTURE AND
STIR THE MIXTURE

SPREAD SOME OIL INTO THE
CAKE PAN AND POUR THE
MIXTURE INTO IT

**BAKE IT FOR
50 MINUTES**

TURN THE CAKE UPSIDE DOWN
AFTER 10 MINUTES , SLICE IT
AND SERVE WARM

**MOST OF THE PEOPLE
HAVE SWEET TEETH**

KNEAD IT WELL UNTIL
YOU GET SOFT DOUGH

THEY ARE TASTY

**GOOD APPETITE /
ENJOY IT**

HOW MANY STEPS
ARE THERE IN THE RECIPE?

**THERE ARE 5 STEPS
IN THE RECIPE**

**HOW MUCH BUTTER
DO YOU NEED?**

**I NEED 125
GRAMS BUTTER**

WHAT IS THE FOLLOWING
STEP AFTER MIXING
THE EGG AND BUTTER?

PUT POWDERED SUGAR
AFTER MIXING THE EGG
AND BUTTER

**HOW CAN YOU
SHAPE THE COOKIES?**

YOU CAN PUT COOKIES
WITH AN ICE-CREAM
SPOON OR ROLL IT

HOW LONG DOES IT TAKE
TO BAKE THE COOKIES?

IT TAKES FIFTEEN MINUTES
TO BAKE THE COOKIES

WHICH DESSERT DO YOU
PREFER IN SUMMERS?

**I PREFER ICE-CREAM
IN SUMMERS**

WHAT ARE THE
INGREDIENTS OF A CAKE?

SUGAR, EGG, FLOUR,
COCOA, OIL AND MILK

**WHAT IS
THE PROCESS?**

HOMEMADE
LEMONADE IS SOUR

**SHE IS IN THE MOOD
FOR SALTY FOOD**

HOW MANY MINUTES
DO WE HEAT IT?

**YOU HEAT IT
FOR 15 MINUTES**

WHEN SHOULD WE
ADD WATER?

YOU SHOULD ADD WATER
AFTER STIRRING THE MIXTURE

**I THINK GREASY FOOD
IS UNHEALTHY**

WHY DO YOU PREFER
VEGETABLE SOUP?

**BECAUSE
IT IS HEALTHY**

WHICH COUNTRY DOES
PASTA BELONG TO?

PASTA IS A TRADITIONAL
ITALIAN MEAL

**HOW DO YOU
SERVE SOUP?**

I SERVE SOUP HOT

**DO YOU PREFER
PIZZA TO PASTA?**

**YES, I PREFER
PIZZA TO PASTA**

**NO, I DON'T PREFER
PIZZA TO PASTA**

**Mehmet KARAKAYA
Teacher of English**

İNSANLARIN ÇOĞUNUN
TATLIYA DÜŞKÜNLÜĞÜ VARDIR

TARİFTE 5 ADIM VAR

KURABİYEYE NASIL
ŞEKİL VEREBİLİRSİN?

YAZIN DONDURMA
TERCİH EDİYORUM

ONUN CANI TUZLU
ŞEYLER İSTİYOR

YAĞLI YİYECEKLERİN
SAĞLIKSIZ OLDUĞUNU
DÜŞÜNÜYORUM

ÇORBAYI NASIL
SERVİS EDİYORSUN?

10 DAKİKA SONRA KEKİ
TERS ÇEVİR, DİLİMLE VE
SICAK SERVİS ET

TARİFTE KAÇ ADIM VAR?

YUMURTA VE TEREYAĞINI
KARIŞTIRDIKTAN SONRA
PUDRA ŞEKERİNİ KOY

YAZIN HANGİ TATLIYI
TERCİH EDİYORSUN?

EV YAPIMI
LİMONATA EKŞİDİR

KARIŞIMI KARIŞTIRDIKTAN
SONRA SU EKLEMELİSİNİZ

MAKARNA GELENEKSEL
İTALYAN YEMEĞİ

HAYIR, PİZZAYI MAKARNAYA
TERCİH ETMİYORUM

ONU 50 DAKİKA FIRINDA PIŞIR

AFİYET OLSUN

YUMURTA VE TEREYAĞINI
KARIŞTIRDIKTAN SONRAKİ
AŞAMA NEDİR?

KURABİYİYİ PIŞIRMEK
15 DAKİKA ALIR

AŞAMALARI NELER?

NE ZAMAN SU
EKLEMELİYİZ?

MAKARNA HANGİ
ÜLKEYE AİT?

EVET, PİZZAYI MAKARNAYA
TERCİH EDİYORUM

KEK KALIBININ İÇİNE
BİRAZ YAĞ SÜR VE
KARIŞIMI İÇİNE DÖK

ONLAR LEZZETLİ

125 GRAM TEREYAĞINA
İHTİYACIM VAR

KURABİYİYİ PIŞIRMEK
NE KADAR ZAMAN ALIR?

ŞEKER, YUMURTA, UN,
KAKAO, YAĞ VE SÜT

ONU 15 DAKİKA
ISITIYORSUNUZ

ÇÜNKÜ O SAĞLIKLI

PİZZAYI MAKARNAYA
TERCİH EDİYOR MUSUN?

MANGOYU KÜP ŞEKLİNDE DOĞRA,
MANGO PARÇALARINI KARIŞIMA
EKLE VE KARIŞIMI KARIŞTIR

YUMUŞAK HAMUR ELDE
EDENE KADAR HAMURU
GÜZELCE YOĞURUN

NE KADAR TEREYAĞINA
İHTİYACIN VAR?

KURABİYİYİ DONDURMA
KAŞIĞI İLE KOYABİLİRSİN YADA
ONU YUVARLAYABİLİRSİN

PASTANIN
MALZEMELERİ NELER?

ONU KAÇ DAKİKA
ISITIYORUZ?

NEDEN SEBZE ÇORBASI
TERCİH EDİYORSUN?

ÇORBAYI SICAK
SERVİS EDİYORUM