

IN THE KITCHEN

BÖLÜM - 1

COOKING WORDS

- Yemek yapmakla ilgili bilmemiz gereken bazı kelimeler.

spread: **sürmek**
sprinkle: **serpiştirmek**
melt: **eritmek**
add: **eklemek / ilave etmek**
dice: **küp şeklinde doğramak**
mix / blend: **karıştırmak**
crack: **kırmak**
roll out dough: **hamur açmak**
pour: **dökmek**
knead: **yoğurmak**
heat / warm: **ısıtmak**
stir: **karıştırmak**



cool: **soğutmak**
remove / take out: **çıkarmak**
set: **ayarlamak**
rinse / wash: **durulamak / yıkamak**
cut: **kesmek**
slice: **dilimlemek**
peel: **soymak**
chop: **doğramak**
sift: **elemek**
shape: **şekil vermek**
serve: **servis yapmak**



Exercise

Match the words with the expressions.

the butter in a saucepan	1	a	pour
the rice under cold water	2	b	take
the dough using a rolling pin	3	c	set
the pan off the heat	4	d	melt
the milk into a bowl	5	e	roll
the microwave for five minutes	6	f	rinse

Example



Samuel

Wow! You're cooking my favourite dishes.
Do you need help?



Pamela

Yes. You can peel the potatoes.

Example



Alex



What should we add before we
bake the cake in the oven?

John



We should sprinkle a pinch
of sugar on the cake.

COOKING TOOLS

- Yemek yaparken kullanılan mutfak aletlerinden bazıları;

grater:	teaspoon:	jug:
rende	çay kaşığı	sürahi
pan:	oven:	saucepan:
tava	fırın	saplı tencere
rolling pin:	whisk:	tin opener:
merdane	çırpma aleti	konserve açacağı
microwave oven:	baking tray:	strainer:
mikrodalga fırın	fırın tepsisi	süzgeç
tablespoon:	stove:	bowl:
yemek kaşığı	ocak	kase
pot:	glass:	frying pan:
tencere	bardak	kızartma tavası



Exercise

Write the words under the correct titles.

grater	fry	jug	pan
grill	stove	steam	bake
tin opener	boil	whisk	roast

Cooking Tools

- grater
- jug
- pan
- stove
- whisk
- tin opener

Cooking Methods

- fry
- grill
- steam
- bake
- boil
- roast

Example



What should I do after mixing all the ingredients in a bowl?

Ridvan



You should pour some milk into the mixture.

Hacer

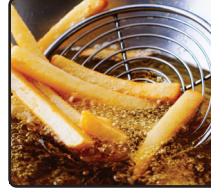
COOKING METHODS

- Yemek Pişirme Yöntemleri;



roast
fırında/ateşte kızartmak

grill
ızgarada pişirmek



fry
yağda kızartmak



boil
suda kaynatmak, haşlamak

bake
fırında pişirmek



steam
buharda pişirmek

Example

Lucy: What are we having for breakfast, mummy?

Mother: I am frying potatoes and then I'm going to boil some eggs.

Lucy: Wow! It is wonderful!

Example

Waiter: What would you like to have, madam?

Grace: I'd like some grilled beef and some steamed vegetables, please.

Example



Kate

How do you cook chicken?



Jane

We usually grill it.

SOME EXPRESSIONS ABOUT COOKING

• Yemek pişirme ile ilgili ifadelerden bazıları;

- Take out the chicken when it is red enough.
(Tavuk yeterince kızardığında fırından çıkarın)
 - Heat the oil. (Yağı ısıtın)
 - Turn off the stove. (Ocağı kapatın)
 - Shake the pan gently. (Tavayı hafifce sallayın)
 - Take the mixture into a bowl. (Karışımı bir kaseye alın)
 - Pour the mixture in a pan. (Karışımı bir tavaya dökün)
 - Set the microwave for 10 minutes.
(Mikrodalgayı 10 dakikaya ayarlayın)
 - Put three tablespoons of oil. (Üç yemek kaşığı sıvı yağ ilave edin)
-
- Add a teaspoon of salt. (Bir çay kaşığı tuz ekleyin)
 - Add four glasses of cold water. (Dört bardak soğuk su ilave edin)
 - Cook for about 15-20 minutes. (15-50 dakika pişirin)
 - Let the cake cool down for 10 minutes before serving.
(Servis yapmadan önce keki 10 dakika soğumaya bırakın)
 - Melt two tablespoons of butter in a saucepan.
(İki yemek kaşığı tereyağını bir tava da eritin)
 - After flour turns golden brown, take it off.
(Un pembeleşince ocaktan alın)
 - Drain the pasta after boiling about 7-10 minutes.
(7-10 dakika kaynadıktan sonra makarnayı süzün)