Reading and Writing Recipes, Food Preferences, Kitchen Habits & Unit 3 General Revision (E8.3)

Yemek tercihlerini (prefer ... to ..., would rather ... than ..., have a sweet tooth) ve tat sıfatlarını (sweet, sour, spicy, salty, bitter, greasy) cümle içinde kullanır. · Pişirme yöntemlerini (boil, bake, roast, grill, steam, fry) ve hazırlık eylemlerini uygun mutfak araçlarıyla (grater, peeler, strainer, rolling pin) eşleştirir. · Sıralama bağlaçları (First, Second, Next, Then, After that, Finally) içeren yemek tariflerindeki «before / after» adım sorularını çözümler.

HATIRLAYALIM

- Tercih bildirirken «prefer + Noun / V-ing + to + Noun / V-ing» (I prefer boiling potatoes to frying them) veya «would rather + V_1 + than + V_1» kullanılır; tatlı sevenler için «have a sweet tooth», aşırı yağlı yemekler için «greasy / fatty» ifadesi seçilir.
- Tat sıfatları: «sweet» (tatlı), «sour» (ekşi), «salty» (tuzlu), «spicy / hot» (baharatlı/acı), «bitter» (buruk acı — koyu kahve/bitter çikolata) ve «tasty / delicious» (lezzetli).
- Pişirme yöntemleri: «boil» (suda haşlamak), «steam» (buharda pişirmek), «grill» (ızgarada pişirmek), «bake / roast» (fırında pişirmek) ve «fry» (kızgın yağda kızartmak).

1 EŞLEŞTİRME

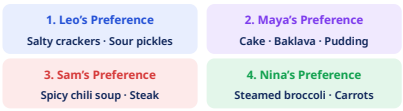
Yiyeceklerin tat özelliklerini ve mutfak alışkanlıklarını anlatan İngilizce ifadeleri Türkçe karşılıklarıyla eşleştiriniz.

b 1. sour and juicy lemons
d 2. spicy Mexican tacos
a 3. greasy fried potatoes
c 4. bitter dark chocolate

a) Aşırı yağlı kızarmış patatesler
b) Ekşi ve sulu limonlar
c) Buruk acı siyah çikolata
d) Baharatlı ve acı Meksika takoları

2 ÇOKTAN SEÇMELİ

Dört arkadaşın mutfak alışkanlıklarını gösteren bilgi kartları incelendiğinde, kimin tatlı yiyeceklere düşkün olduğu («has



Ⓐ 1. Kart (Leo): Salty crackers and sour pickles
Ⓑ 2. Kart (Maya): Strawberry cake, baklava and chocolate pudding
Ⓒ 3. Kart (Sam): Spicy chili soup and grilled steak
Ⓓ 4. Kart (Nina): Steamed broccoli and boiled carrots

3 BOŞLUK DOLDURMA

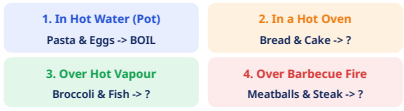
Cümlelerde boş bırakılan yerleri kutudaki uygun İngilizce kelimelerle tamamlayınız.

pouring · grater · sweet · peeler · salty

1. We need a ____peeler____ to peel the skins of the potatoes and cucumbers quickly.
2. Please use the ____grater____ to grate some cheddar cheese on top of the hot soup.
3. My brother is crazy about eating desserts because he has a ____sweet____ tooth.
4. Before ____pouring____ the cake mixture into the pan, whisk the eggs and sugar well.

4 TABLOYU TAMAMLA

Pişirme yöntemleri panosunda verilen yiyecek hazırlama ifadelerinin hangi pişirme yöntemine (Boil, Bake, Steam, Grill) ait olduğunu ve Türkçe anlamını



Mutfak İfadesi (Cooking Action)	Pişirme Yöntemi	Türkçe Anlamı
1. Cook pasta in hot water in a pot	Boil	Suda haşlamak / kaynatmak
2. Cook bread or cake in a hot oven	Bake	Fırında hamur işi pişirmek
3. Cook broccoli over hot water vapour	Steam	Buharda sağlıklı pişirmek
4. Cook meatballs over barbecue fire	Grill	Izgarada / mangalda pişirmek

5 DOĞRU MU, YANLIŞ MI?

Unit 3: In the Kitchen konusuyla ilgili ifadelerden doğru olanlara D, yanlış olanlara Y kutusunu işaretleyiniz.

	D	Y
«I prefer steaming vegetables to frying them» cümlesi sebzeleri buharda pişirmeyi yağda kızartmaya tercih ettiğimizi anlatır.	☑	☐
Hamuru merdane ile açmak için «strainer», haşlanmış makarnayı süzmek için ise «rolling pin» aracı kullanılır.	☐	☑
«Knead the dough until it gets soft» yönergesi hamuru yumuşayana kadar yoğurmamız gerektiğini bildirir.	☑	☐
Bir tarifte «Before slicing the onions» ifadesi geçiyorsa soğanları dilimledikten sonraki adım sorulmaktadır.	☐	☑
Beslenme uzmanlarına göre haşlama (boiling) ve ızgara (grilling) yöntemleri yağda kızartmadan (frying) daha sağlıklıdır.	☑	☐

6 ÇOKTAN SEÇMELİ

Şefin mercimek çorbası (Lentil Soup) tarif kartındaki sıralı adımlara göre, «What should we do right AFTER frying the chopped onion and carrot?»



(A) Peel and chop the onion and carrot on a cutting board.

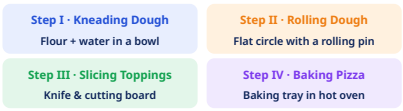
(B) Serve the soup hot with a slice of fresh lemon.

(C) Rinse a cup of red lentils and add them into the pot.

(D) Blend the boiled mixture until it becomes smooth.

7 ÇOKTAN SEÇMELİ

Ev yapımı pizza hazırlık aşamalarını gösteren dört görsel kart incelendiğinde, hangi karttaki eylem için «rolling pin» (merdane /



(A) Step II: Roll the dough into a flat circle

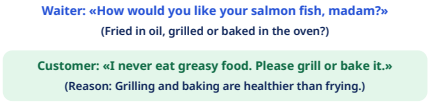
(B) Step I: Knead the flour, warm water and yeast in a bowl

(C) Step III: Slice the tomatoes, mushrooms and sausages

(D) Step IV: Bake the pizza in the preheated oven for 20 minutes

8 KISA CEVAP

Restoran diyalog kartında garsonun «How would you like your salmon fish?» sorusuna müşterinin verdiği cevabı inceleyerek müşterinin



Müşteri yağlı (greasy) yiyecekleri sevmediği için balığın yağda.

9 AÇIK UÇLU · DÜŞÜN

Karşılaştırma kartında verilen «Healthy Kitchen (Boiled / Steamed)» ve «Unhealthy Kitchen (Fried / Greasy)» başlıklarını kullanarak kendi



I prefer steaming or grilling vegetables to frying them in oil.

10 SIRALAMA

Fırında elmalı kek (Apple Cake) tarif şemasında karışık olarak verilen hazırlık cümlelerini sıralama bağlaçlarına (First, Second, Then, Finally)



4 Finally, bake it in a preheated oven at 180 °C for 35 minutes and serve warm.

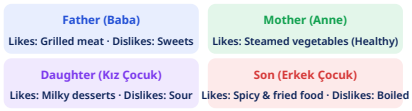
2 Second, add milk, oil, flour and baking powder, then mix all the ingredients well.

1 First, crack three eggs into a large bowl and whisk them with a cup of sugar.

3 Then, pour the cake batter into a baking tray and put sliced apples on top of it.

11 ÇOKTAN SEÇMELİ · DÜŞÜN

Dört aile üyesinin sevdikleri ve sevmedikleri yemekleri gösteren tercih tablosuna göre aşağıdaki çıkarımlardan hangisi **yanlıştır?**



(A) Father prefers eating grilled meat to eating sweet desserts.

(B) Mother is keen on steamed vegetables because she likes healthy food.

(C) Daughter can't stand sour food, but she loves milky desserts.

(D) Son prefers boiled vegetables to spicy and greasy fast food.

12 ŞİFRELİ KELİME

İpuçlarındaki İngilizce mutfak kelimelerini kutulara yazınız. Numaralı harflerle «yemek tarifi» anlamına gelen anahtar kelimeyi bulunuz.

Fırında et veya tavuğu kızartarak pişirmek (R ile başlar)	R O A S T
Patates veya salatalığın kabuğunu soymak (P ile başlar)	P E E L
Bıçakla sebzeleri küçük parçalar hâlinde doğramak (C ile başlar)	C H O P
Suda haşlamak veya kaynatmak (B ile başlar)	B O I L
Bir tutam tuz derken kullanılan «a ___ of salt» kelimesi	P I N C H
Sebzeleri sıcak su buharında pişirmek (S ile başlar)	S T E A M

Turuncu kutulardaki harfler yukarıdan aşağıya:

RECIPE