

Describing Simple Processes, Expressing Preferences & Making Simple Inquiries (Cooking Methods, Kitchen Tools & Sequence Linkers)

Yemek pişirme yöntemlerini (boil, fry, bake, roast, grill, steam) ve hazırlık fiillerini (peel, chop, dice, grate, knead) doğru kullanır. · Sıralama bağlaçlarını (First, Second, Next, Then, After that, Finally) kullanarak basit bir yemek tarifinin aşamalarını açıklar. · Yiyecek tatları (sweet, sour, spicy, salty, greasy) ve pişirme tercihleri ('I prefer grilling to frying') hakkında soru sorar ve görüş bildirir.

HATIRLAYALIM

- Temel pişirme yöntemleri (cooking methods): boil (suda haşlamak), fry (kızgın yağda kızartmak), bake (fırında hamur işi/sebze pişirmek), roast (fırında et/tavuk kızartmak), grill (ızgarada pişirmek) ve steam (buharda pişirmek).
- Hazırlık fiilleri ve mutfak araçları: peel → peeler/knife, chop/slice/dice → chopping board & knife, grate → grater, mash → fork/masher, whisk/stir → mixing bowl, knead & roll → rolling pin, drain → strainer.
- Bir yemek tarifinin (recipe) aşamalarını sırayla anlatırken First (İlk olarak) → Second (İkinci olarak) → Next / Then / After that (Sonra / Daha sonra) → Finally (Son olarak) sıralama bağlaçları kullanılır.
- Yiyeceklerin tatlarını anlatırken sweet (tatlı), sour (ekşi), spicy/chili (acı/baharatlı), salty (tuzlu), greasy (yağlı); tercih belirtirken ise "I prefer steamed vegetables to fried food." kalıbı kullanılır.

1 TABLOYU TAMAMLA

Görseldeki mutfak aracı kartlarında verilen araçların hangi hazırlık veya pişirme fiiliyle eşleştiğini ve örnek kullanımını tabloya yazınız. İlk satır örnektir.

Mutfak aracı kartı	İlgili fiil (Verb)	Örnek kullanım ifadesi
1. Kart Tool: grater (cheddar cheese)	grate	grate the cheddar cheese
2. Kart Tool: strainer (boiled pasta)	drain	drain the boiled pasta
3. Kart Tool: rolling pin (pizza dough)	roll / knead	roll the pizza dough
4. Kart Tool: frying pan (potatoes in oil)		

2 DOĞRU MU, YANLIŞ MI?

Görseldeki tat ve tercih kartlarına göre doğru ifadelerin D, yanlış ifadelerin Y kutusunu işaretleyiniz.

Kerem's Taste Note "I can't eat Mexican tacos with red chili pepper. They are too spicy!" (Dislikes: spicy / chili food)	Selin's Taste Note "I have a sweet tooth! I always prefer chocolate cake to salty snacks." (Prefers: sweet desserts)
Kerem, içinde çok fazla kırmızı acı biber bulunan "spicy" yemekleri sevmemektedir.	☒ D ☐ Y
Selin tatlı yiyeceklerle düşkün olduğu için "sweet" tatlıları tercih etmektedir.	☒ D ☐ Y
Limon suyunun ekşi tadını anlatmak için İngilizcede "salty" sıfatı kullanılır.	☐ D ☒ Y
"What are the ingredients?" sorusu yemeğin içindeki malzemeleri öğrenmek için sorulur.	☒ D ☐ Y

3 KISA CEVAP

Aşağıdaki A ve B diyaloglarında verilen yanıtlara uygun soru cümlelerini ("What are the ingredients..." ve "How do you usually cook...") İngilizce olarak yazınız. A) ? → Flour, milk, eggs, sugar and baking powder. B) ? → I usually grill or bake it in the oven.

A: What are the ingredients of this pancake/cake? B:

How do you usually cook fish/chicken? B:

4 ÇOKTAN SEÇMELİ

Leo ve Maya'nın mutfak alışkanlıklarını özetleyen bilgi kartları incelendiğinde aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

- Leo's Kitchen Habits**
Prefers steaming broccoli & carrots
Often grills fish or chicken breast
Never fries food (dislikes greasy meals)
- Maya's Kitchen Habits**
Loves baking apple pies & cookies
Uses the oven at the weekend
Enjoys preparing homemade desserts
- A** Leo loves eating French fries and fried chicken every evening.
- B** Leo prefers steaming or grilling food because he avoids greasy meals.
- C** Maya never bakes cookies or cakes in the oven at the weekend.
- D** Both Leo and Maya dislike eating homemade meals in the kitchen.

5 EŞLEŞTİRME

Ünitede geçen İngilizce sözcük ve kalıpları Türkçe karşılıklarıyla eşleştiriniz.

- a** 1. ingredients
- d** 2. dice
- b** 3. knead the dough
- c** 4. sprinkle
- a)** Bir yemeğin yapımında kullanılan malzemeler, içindekiler
- b)** Ekmek veya börek yapmak için hamuru elle yoğurmak
- c)** Yemeğin üzerine tuz, karabiber veya baharat serpmek
- d)** Sebzeleri veya eti bıçakla küçük küpler hâlinde doğramak

6 BOŞLUK DOLDURMA

Boşlukları kutudaki uygun sözcüklerle tamamlayınız.

- (boil) (peeler) (bake) (Finally) (First) (sour)
1. _____ **First** _____, wash the tomatoes and cucumbers carefully (Step 1).
2. _____ **Finally** _____, serve the warm soup with lemon slices (Last step).
3. Use a _____ **peeler** _____ to remove the skin of the potatoes.
4. Lemons and green plums have a _____ **sour** _____ taste.
5. Put the eggs into a pot of water and _____ **boil** _____ them.

7 ÇOKTAN SEÇMELİ

Dört öğrencinin mutfak fiilleriyle hazırladığı açıklama fişleri görselde verilmiştir. Hangi öğrencinin fişindeki açıklama yanlıştır?

1. Fiş · Ece — mash:
to crush boiled potatoes with a fork

2. Fiş · Can — whisk:
to beat eggs and sugar fast in a bowl

3. Fiş · Emre — roast:
to cook pasta in boiling hot water

4. Fiş · Duru — slice:
to cut bread or tomatoes into thin pieces

- A 1. fiş: Ece'nin fişi (mash: to crush boiled potatoes with a fork)
- B 2. fiş: Can'ın fişi (whisk: to beat eggs and sugar fast in a bowl)
- C 3. fiş: Emre'nin fişi (roast: to cook pasta in boiling hot water)
- D 4. fiş: Duru'nun fişi (slice: to cut bread or tomatoes into thin pieces)

11 SIRALAMA

Görseldeki tarif basamaklarından yararlanarak aşağıdaki omlet tarifini ilk adımdan (1) son adıma (5) doğru numaralandırınız.

Step 1
First (Crack eggs)

Step 2
Second (Whisk)

Step 3
Next (Melt butter)

Step 4
After that (Cook)

Step 5
Finally (Serve)

- 4 After that, pour the egg mixture into the hot pan and cook both sides.
- 2 Second, add a pinch of salt and whisk the eggs well.
- 1 First, crack two eggs into a mixing bowl.
- 3 Next, melt a tablespoon of butter in a frying pan.
- 5 Finally, put the omelette onto a plate and serve it warm.

8 ÇOKTAN SEÇMELİ

Görseldeki mutfak anketi kartlarında tanıtılan Bora, Zeynep ve Arda'nın yemek tercihleri incelendiğinde aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

1. Bora (Fish)
Method: grilling fish
Avoids: greasy food

2. Zeynep (Vegetables)
Method: steaming vegetables
Avoids: salty food

3. Arda (Chicken)
Method: roasting in the oven
Avoids: spicy / chili food

- A Bora prefers frying fish in hot oil because he likes greasy meals.
- B Zeynep prefers steaming vegetables and avoids eating salty food.
- C Arda loves adding extra red chili pepper to his roasted chicken.
- D None of the three teenagers likes cooking fish, chicken or vegetables.

12 KISA CEVAP

Görseldeki "Lentil Soup Recipe" kartına göre çorba için hangi sebzelerin kabuğu soyulup doğranır ve pişirme işleminde hangi mutfak aracı kullanılır?

Lentil Soup Recipe Card (Mercimek Çorbası Tarifi)

Step 1 (Preparation):
Peel and chop 1 onion, 1 potato and 1 carrot on a chopping board.

Step 2 (Cooking Tool & Method):
Put red lentils and vegetables into a large saucepan (pot) and boil them.

An onion, a potato and a carrot are chopped; a large saucepan is used to cook the soup.

9 ÇOKTAN SEÇMELİ

Dört arkadaşın yemek pişirme yöntemi tercihlerini gösteren tablo incelendiğinde aşağıdaki yargılardan hangisine ulaşamaz?

Cooking Method Preferences of Four Friends (+ : Likes / - : Dislikes)			
Mert	Bake (+)	Grill (+)	Fry (-)
Sude	Steam (+)	Grill (+)	Fry (-)
Kaan	Roast (+)	Grill (+)	Boil (-)
Ela	Steam (+)	Bake (+)	Fry (-)

- A Mert prefers frying food in oil to baking it in the oven.
- B Sude enjoys steaming vegetables and grilling fish for dinner.
- C Kaan likes roasting meat in the oven, but he dislikes boiling it.
- D Both Sude and Ela avoid frying because they prefer healthy methods.

13 ŞİFRELE KELİME

İpuçlarındaki kavramların İngilizce karşılıklarını kutulara yazınız. Numaralı harfler peynir ve havuç rendelemekte kullanılan mutfak aracını verir.

Çok fazla yağ içeren yiyecekleri tanımlayan sıfat (yağlı)

G R E A S Y

Eti veya tavuğu fırında yüksek ısıda kızartarak pişirme fiili

R O A S T

Kek, ekmek ve kurabiyeyi fırında pişirme fiili

B A K E

İçinde fazla tuz bulunan yiyeceklerin tadı (tuzlu)

S A L T Y

Meyve ve sebzelerin dış kabuğunu soyma fiili

P E E L

Limon ve eriğin ekşi tadını anlatan sıfat

S O U R

Turuncu kutulardaki harfler yukarıdan aşağıya:

GRATER

14 AÇIK UÇLU · DÜŞÜN

Görseldeki ipucu kartında verilen malzemeleri ve fiilleri kullanarak taze bir salata tarifini sıralama bağlaçlarıyla (First, Second, Then, Finally) anlatan dört kısa İngilizce cümle yazınız.

Fresh Salad Recipe Cue Card (Salata Tarifi İpucu Kartı)

Ingredients: tomatoes, cucumbers, green peppers, olive oil, lemon juice, salt
Verbs to use: wash → peel → chop / dice → pour (olive oil) → mix & serve
Sequence Linkers: First, ... · Second, ... · Then, ... · Finally, ...

First, wash and peel the cucumbers. Next, dice them in a bowl. Finally, add olive oil and serve.