Describing Simple Processes (How to Make an Omelette & Pasta), Imperatives, Sequence Linkers & Reading Recipes (E8.3)

Emir cümlelerini (Imperatives) ve sıralama bağlaçlarını (First, Second, Next, Then, After that, Finally) kullanarak yemek tariflerini adım adım açıklar. · Yazılı bir yemek tarifindeki malzeme listesini (Ingredients), miktar kalıplarını (a pinch of, a clove of, a tablespoon of) ve hazırlık aşamalarını çözümler. · Pişirme süresi (How long), malzeme içeriği (What are the ingredients) ve kullanılan mutfak araçları hakkında soru sorup cevap verir.

HATIRLAYALIM

- Yemek tariflerinde hazırlık adımları özne kullanılmadan doğrudan fiilin yalın haliyle (Imperatives: Put, Mix, Add, Pour, Boil, Drain, Serve) başlar; olumsuz uyarılarda cümlenin başına «Don't» getirilir (Don't burn the butter!).
- Süreç sıralamasında birinci adımda daima «First», ikinci adımda «Second», ara basamaklarda «Next / Then / After that» ve en son adımda «Finally» sıralama bağlacı (Sequence Linkers) kullanılır.
- Tariflerde miktar belirtirken «a tablespoon of» (1 yemek kaşığı), «a teaspoon of» (1 çay kaşığı), «a clove of garlic» (1 diş sarımsak), «a pinch of salt» (1 tutam tuz), «a handful of parsley» (1 avuç maydanoz) ve «a packet of pasta» (1 paket makarna) kalıpları kullanılır.
- Malzemeleri sormak için «What are the ingredients of ...?», pişirme süresini sormak için «How long does it take to ...?», bir sonraki aşamayı sormak için «What is the next step after ...?» soru kalıpları tercih edilir.

1 EŞLEŞTİRME

Yemek tariflerinde sıkça kullanılan İngilizce miktar ve hazırlık ifadelerini Türkçe karşılıklarıyla eşleştiriniz.

c 1. two cloves of garlic
d 2. a handful of fresh parsley
b 3. a pinch of black pepper
a 4. a tablespoon of olive oil

a) Bir yemek kaşığı zeytinyağı
b) Bir tutam toz karabiber
c) İki diş soyulmuş sarımsak
d) Bir avuç taze maydanoz

2 ÇOKTAN SEÇMELİ

Sebzeli omlet tarif kartındaki numaralanmış aşamalarda boş bırakılan (I) ve (II) numaralı yerlere sırasıyla hangi sıralama bağlaçları (sequence linkers) getirilmelidir?

Step 1 · (I) ___ Put some oil into the pan	Step 2 · Second Crack and whisk two eggs
Step 3 · Then Add salt and diced peppers	Step 4 · (II) ___ Cook both sides and serve

Ⓐ (I) Finally — (II) First
Ⓑ (I) First — (II) Finally
Ⓒ (I) Second — (II) Next
Ⓓ (I) After that — (II) Second

3 BOŞLUK DOLDURMA

Cümlelerde boş bırakılan yerleri kutudaki uygun İngilizce kelimelerle tamamlayınız.

mash | ingredients | pour | Second | slice

1. Bir yemeğin içindeki tüm malzemelerin yazılı olduğu listeye tarif kartlarında ___ingredients___ denir.
2. Kasede çırpılan omlet karışımını sıcak tavaya dökmek için ___pour___ fiili kullanılır.
3. Haşlanmış patatesleri çatalla ezerek püre haline getirmek anlamına gelen fiil ___mash___ kelimesidir.
4. Tarifin birinci adımında «First» dedikten sonra ikinci adımına geçerken ___Second___ bağlacı kullanılır.

4 TABLOYU TAMAMLA

Mutfak hazırlık kartlarında verilen İngilizce eylemlerin (Imperatives) hangi mutfak aracıyla yapıldığını ve Türkçe anlamını tabloya yazınız. İlk satır örnektir.

1. DRAIN	2. GRATE	3. WHISK	4. PEEL
Strainer	Grater	Whisk / Fork	Peeler / Knife
Süzmek	Rendelemek	Çırpmak	Soymak

Tarif Yönergesi (Imperative)	Kullanılan Araç (Tool)	Türkçe Anlamı
1. Drain the boiled pasta	a strainer (colander)	Haşlanmış makarnayı süz
2. Grate the cheddar cheese	**a grater**	**Kaşar peynirini rendele**
3. Whisk three eggs in a bowl	**a whisk (or fork)**	**Kasede üç yumurtayı çırp**
4. Peel the cucumbers and potatoes	**a peeler (or knife)**	**Salatalık ve patatesleri soy**

5 DOĞRU MU, YANLIŞ MI?

İngilizce yemek tarifleri, sıralama bağlaçları ve soru kalıplarıyla ilgili ifadelerden doğru olanlara D, yanlış olanlara Y kutusunu işaretleyiniz.

	D	Y
Bir yemek tarifinin en son basamağını ifade eden cümlenin başında daima «Finally» bağlacı kullanılır.	☑	☐
«How long does it take to bake the apple pie?» sorusu elmalı turtanın içinde kaç tane elma olduğunu sorar.	☐	☑
«Chop the onions after peeling them» cümlesine göre önce soğanların kabuğu soyulur, ardından doğranır.	☑	☐
Makarna tarifinde «boil the water» ifadesi makarnayı fırın tepsisine yaymak anlamına gelmektedir.	☐	☑
Tarif yönergelerinde «Melt the butter, add the flour and stir well» gibi öznesiz emir cümleleri (Imperatives) kullanılır.	☑	☐

6 ÇOKTAN SEÇMELİ

Mutfak diyaloğu kartında Clara'nın verdiği cevaba göre, annesinin Clara'ya yönelttiği soru aşağıdakilerden hangisidir?

Mother's Question:
« __ ? »
Clara's Answer:
«We should bake it in a preheated oven at 190 °C for 45 minutes.»

(A) What are the main ingredients of tomato soup?

(B) Where do you usually buy fresh vegetables and fruits?

(C) How long should we bake the chicken in the oven?

(D) Do you prefer frying the potatoes or boiling them?

7 ÇOKTAN SEÇMELİ

Şefin makarna hazırlık panosundaki cümleler okunduğunda, «Before you drain the pasta with a strainer, you should ...» cümlesi hangi ifadeyle tamamlanmalıdır?

1. BOIL	2. DRAIN	3. SERVE
Cook in salted **water (10 min)**	Use a metal **strainer**	Pour tomato **sauce on top**

(A) boil the pasta in salted water for ten minutes

(B) serve the pasta hot with grated cheese on top

(C) put the dirty plates into the dishwasher

(D) slice the cold cake into eight equal pieces

8 KISA CEVAP

Pankek tarif kartında verilen «1. First, whisk eggs and milk. 2. Second, add flour and sugar. 3. Next, pour the batter into a hot pan.» adımlarına göre «What is the step after adding flour and sugar?» sorusunu İngilizce cevaplayınız.

Pancake Recipe Steps · What is the Next Step?		
1. First	2. Second	3. Next
Whisk eggs & milk	Add flour & sugar	Pour into hot pan

Pour the mixture into a hot pan.

9 AÇIK UÇLU · DÜŞÜN

Görseldeki 4 aşamalı patates püresi (Mashed Potatoes) hazırlık kartındaki fiilleri ve sıralama bağlaçlarını (First, Second, Then, Finally) kullanarak tarifi İngilizce olarak yazınız.

1. First	2. Second	3. Then	4. Finally
peel 4 potatoes	boil in water	mash with fork	add milk & butter

First peel and boil potatoes. Then mash them, add milk and butter, and serve warm.

10 SIRALAMA

Karışık olarak verilen ev yapımı domates soslu makarna tarifini (How to Cook Pasta) bağlaçlara ve mutfak mantığına göre 1'den 4'e kadar sıralayınız.

1. FIRST	2. SECOND	3. NEXT	4. FINALLY
Boil water & **add salt**	Add pasta & **cook 10 min**	Drain with **a strainer**	Add sauce & **serve warm**

3 Next, drain the boiled pasta carefully by using a metal strainer.

1 First, boil half a pot of water in a large saucepan and add a pinch of salt.

4 Finally, pour warm tomato sauce over the pasta and serve it immediately.

2 Second, put a packet of pasta into the boiling water and cook it for ten minutes.

11 ÇOKTAN SEÇMELİ · DÜŞÜN

Mercimek çorbası tarif kartındaki (Lentil Soup Recipe) malzeme listesi ve hazırlanış adımları incelendiğinde aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

Ingredients (Lentil Soup)	Cooking Process (In a Pot)
• 1 cup of red lentils • 1 onion & 1 carrot • 1 tbsp butter & water	1. Peel and dice onion & carrot. 2. Boil with lentils in a pot (25 min). **3. Blend until smooth & serve hot.**

(A) Çorbanın içinde hem kırmızı mercimek hem de sebze bulunmaktadır.

(B) Soğan ve havuç tencereye konulmadan önce küp şeklinde doğranır.

(C) Mercimekler yumuşadıktan sonra çorba blender ile pürüzsüz hale getirilir.

(D) Tarifte çorbanın önceden ısıtılmış fırında kırk dakika pişirildiği yazılıdır.

12 ŞİFRELİ KELİME

İpuçlarındaki İngilizce mutfak kelimelerini kutulara yazınız. Numaralı harflerle "yemek tarifi" anlamına gelen İngilizce kavramı bulunuz.

Peynir veya havucu rendelemek anlamına gelen İngilizce fiil — G R A T E

Sebzelerin kabuğunu soymak anlamına gelen İngilizce fiil — P E E L

Bıçakla sebzeleri doğramak anlamına gelen 4 harfli fiil — C H O P

Suda haşlamak / kaynatmak anlamına gelen pişirme yöntemi — B O I L

Çorba veya sosu kaşıkla karıştırmak (STIR) dışında sıvı dökmek fiili — P O U R

Pişen yemeği tabaklara koyup servis etmek anlamına gelen fiil — S E R V E

Turuncu kutulardaki harfler yukarıdan aşağıya:

RECIPE