

UNIT 3 – IN THE KITCHEN

A) Cooking Methods (Pişirme Yöntemleri)

Fry: Yağda Kızartmak

Boil: Haşlamak/Kaynatmak

Grill: Izgarada pişirmek

Steam: Buhar / Buharda Pişirmek

Roast: Fırında Kızartmak/Fırınlamak (genellikle et ürünleri için kullanılır)

Bake: Fırınlamak / Fırında Pişirmek (Hamur işleri için kullanılır)

Yemek Pişirme Yöntemleri karşımıza şu şekilde bir diyalog sorusu ile çıkabilir;

A: How do you cook chicken? (Tavuğu nasıl pişirirsiniz?)

B: We usually roast or grill it. (Genellikle fırında veya ızgarada pişiririz.)

Uyarı: Diyalogda B kişinin verdiği cevapta “usually” ifadesi geçmesine rağmen bu cümle sıklık bildirme amacıyla kurulmamıştır. Dolayısıyla soruda “How Often?” aranmamalıdır.

B) Cooking Process (Yemek pişirme süreci / işlemleri)



Cut: Kesmek



Slice: Dilimlemek



Chop: Doğramak



Dice: Küp küp doğramak



Peel: Soymak



Spread: Sürmek



Mix=Stir=Blend: Karıştırmak
Mixture: Karışım



Whisk=beat: Çırpma



Crack: Kırma



Shake: Çalkalamak



Pour: Dökmek



Knead: Yoğurmak



Mash: Ezmek



Heat=Warm: Isıtmak

Pre-Heat: Önceden ısıtmak



Turn on: Açmak

Turn off: Kapatmak



Turn Down: Kısma

Low heat: Kısık Ateş

Increase the Heat: Altını açın



Drain: Süzgeçten geçirmek,
Suyunu akıtmak



Roll: Yuvarlamak/
Oklava ile açmak(hamur)



Grate: Rendelemek



Cover: Üstünü Örtmek



Cool: Soğumak/Soğutmak
Let it cool: Soğumaya bırakın



Take out = Remove
Çıkarmak



Set the Microwave
Mikrodalgayı Ayarlayın



Rinse/Wash the rice
Pirinci yıkayın



Sprinkle some sugar
Biraz şeker serpin



Roll the dough
Hamuru açın



Serve hot / cold
Sıcak / Soğuk servis edin



Melt the butter
Tereyağını eritin



Put some olive oil
Biraz zeytinyağı koyun



Add salt
Tuz ekleyin



Season = Add spice
Baharat katmak

➡ Yemek tarifleri ile ilgili karşımıza çıkabilecek diyalog ifadeleri;

1) Tarif Sormak İçin;

- How do you make Pilaf ? (Pilavı nasıl yapıyorsun?)
- Can you **describe** how to make an omelette? (Omletin nasıl yapıldığını **tarif eder misin**?)
- Can you give me the **recipe**? (Bana **tarifi** verebilir misin?)

2) Tarif verirken kullanabileceğimiz en önemli ifadeler sıralama kelimeleridir (sequencing words):



*Now , I will tell you how to cook beans (Şimdi sana nasıl fasülye pişirildiğini anlatacağım)

First, put some olive oil in the pan. (ilk olarak tavaya biraz zeytinyağı koyun)

Next, chop the onions (sonra soğanları doğrayın)

Then, (sonra.....)

After that, (daha sonra.....)

Finally, add some salt and serve **immediately**. (son olarak biraz tuz katıp **hemen** servis edin)

Bon appetite = Enjoy the meal : Afiyet olsun.

C) Cooking Tools (Yemek pişirme araç/gereçleri)



Pot: Tencere



Pan: Tava
Frying Pan: Kızartma Tava
Loaf Pan: Ekmek Kalıbı/Tava



Tablespoon: Yemek kaşığı
Teaspoon: Çay kaşığı



Stove: Ocak



Oven: Fırın



Rolling pin: Merdane



Knife: Bıçak



Saucepan: Tencere



Bowl: Kase



Tea towel: El bezi/havlusu



Grater: Rende



Greased Baking Sheet
Yağlı pişirme kağıdı



Cake pan: kek/pasta kalıbı



Strainer:Süzgeç



Baking Tray:Pişirme Tepsisi



Plate:Tabak



plastic wrap:streç film



cup:fincan

D) Food Ingredients (Yemek içerikleri)



Corn: Mısır



Cauliflower:Karnabahar



Cabbage: Lahana



Eggplant: Patlıcan



Zucchini: Kabak



Chicken Stock:
Tavuk suyu



Orzo:Şehriye



Noodles:Erişte



Egg Yolk:
Yumurta Sarısı



Almond: Badem



Pistachio: Fıstık



Mince:Kıyma



Onion:Soğan



Breadcrumbs:Ekmek
kıntıları



Black Pepper:Karabiber



cumin:Kimyon



Mint leaves:Nane
yaprakları



Strawberry:Çilek



coconut powder:Hindistan
cevizi tozu



Walnut:Ceviz



Parsley:Maydanoz



Basil:Reyhan



Flour:Un



Baking Powder:
Kabartma Tozu



Dried Seaweed: Kurutulmuş
deniz yosunu



Blueberry: yaban mersini



Bir yemeğin içeriğini (ingredients) öğrenmek için sorabileceğimiz sorular şunlardır;

- What is in it? (İçinde ne var?)
- What do you put in it? (İçine neler koyuyorsun?)
- What are the ingredients? (İçindekiler nedir?)
- What does it consist of? (Nelerden oluşuyor?)
- What does it contain? (Neler içeriyor?)

ÖRNEK:

A: What are you doing in the kitchen?

B: I'm making bread.

A: Really? What is in it ?

B: - Flour (un), Yeast (maya), Baking powder (kabartma tozu) water and salt.

National Dishes



Taco→Tex-Mex (Teksas – Meksika mutfağı)



Steak→American



Sushi→Japanese



Samosa→Indian



Pizza→Italian



Manti→Turkish



Fajita→Mexican



Couscous→Morocco



Croissant→France

A:Which dish would you like to try?
B:I'd like to try Sushi
A:Why?
B:Because I like fish. How about you?

A:I want to try tacos
B:Why?
A:Because they are tasty

Grammar Summary

Yemek yapımı gibi bir sürecin aşamalarını anlatırken olumlu ve olumsuz komut cümleleri kullanabiliriz.

- Bir komut verirken fiili yalın halde kullanırız.
 - Put some salt. (Biraz tuz koy.)
 - Add two eggs. (İki yumurta ekle.)
 - Fry the chicken. (Tavuğu kızart.)
- Olumsuz komut verirken fiilin önüne “**don't**” ekleriz.
 - Don't put salt. (Tuz koyma.)
 - Don't add any eggs. (Hiç yumurta ekleme.)
 - Don't fry the chicken. (Tavuğu kızartma.)

Note:

tsp (teaspoon)



tbs (tablespoon)



g (grammes)



IMPORTANT EXPRESSIONS

ÖNEMLİ İFADELER

Why do you prefer vegetable soup?	Neden sebze çorbasını tercih edersin?
How do you usually cook chicken?	Tavuğu genellikle nasıl pişirirsin?
Which country does pasta belong to?	Makarna hangi ülkeye aittir?
What are the ingredients of a cake?	Kekin malzemeleri neler?
Do you prefer cooking pizza or pasta?	Pizza mı yoksa makarna mı pişirmeyi tercih edersin?
It is a traditional Italian dish	O, geleneksel bir İtalyan yemeğidir.
Do I use two or three eggs?	İki mi üç mü yumurta kullanayım?
He gained experience.	O tecrübe kazandı
It is easy to make	Yapması çok basit
How many steps are there in the recipe?	Tarifte kaç tane adım var
Most of the people have a sweet tooth	Çoğu insan tatlıya düşkündür
It is worth trying	Denemeye değer
How long does it take to bake cakes?	Kurabiyeleri pişirmek ne kadar zaman alır?
Let's start!	Hadi başlayalım
Which cuisine do you prefer?	Hangi yemek kültürünü/ülke mutfağını tercih edersin?
What should I use to cook soup?	Çorba pişirmek için ne kullanayım?
Cakes go well with tea	Kek çayla iyi gider
The food you are crazy about	Delicesine sevdiğin yemek
The food you are in the mood for now	Canının istediği yiyecek



- First, put the eggs, sugar, baking powder and oil into a bowl and mix them.
- Second, add flour and mix again.
- Next, dice mango, add the mango pieces into the mixture and stir the mixture.
- Then spread some oil into the cake pan and pour the mixture into it.
- After that, bake it for about 45-50 minutes.
- Finally, turn the cake upside down after 10 minutes, slice it and serve warm. Enjoy your cake.

Karşınıza çıkma ihtimali olan soru örneği,



According to the recipe, which option shows the step after baking the cake?

A) Add flour and mix again

☒ C) Turn the cake upside down

B) Bake it for 45 – 50 minutes

D) Spread some oil into the cake

Bu tür sorularda dikkat edilmesi gereken **“after/before”** bağlaçlarıdır. **“after”**’ın bağlı bulunduğu cümle sorulursa, cevap sonraki adımdır. **“before”**’un bağlı bulunduğu cümle sorulursa bir önceki adım cevabımızdır.

In the Kitchen - Word List

Prepare	Hazırlamak	Greasy/fatty	yağlı
Preparation	Hazırlık	Spicy	Baharatlı
Graduate	Mezun olmak	Sweet	Tatlı
culinary	Aşçılık	Milky	Sütlü
gastronomy	Yemek sanatı	Salty	Tuzlu
Turn upside down	Ters çevirmek	Bitter	Acı tat
Spread	Sürmek/yaymak	Cut into small pieces	Küçük parçalara bölmek
Dissolve	Erimek/sıvı içinde erimek	Bon appétit!/Enjoy your meal!	Afiyet olsun!
Constantly/continuously	Sürekli	Garlic	Sarımsak
refrigerator	Buz dolabı	crushed	Öğütülmüş
Freeze	Dondurmak	a pinch of...	Bir tutam
Cherry	vişne	a bunch of parsley	Bir demet maydanoz
Dish/food	yemek	Recipe	Yemek tarifi
Raw	Çiğ	Parsley stems	Maydanoz kökü
sliced into strips	şeritler halinde dilimlenmiş	Tie	Bağlamak
Mat	Amerikan servis/nihale	Cucumber	Salatalık
Place lengthwise	Uzunlamasına yerleştirmek	Squeeze a lemon	Limon sıkmak
Press firmly	Sıkıca/dümdüz bastırmak	chili pepper	Acı kırmızı biber
Sprinkle	Serpmek(tuz vb)	Serve	Servis etmek
Bell pepper	Dolma biber	Belong to	Ait olmak
Guest	Misafir	Have a sweet tooth	Tatlıya düşkün olmak
Season	Baharat katmak	Process	İşlem/süreç
Workshop	Çalıştay/seminer	Dough	Hamur
Tip	Tüyo/ipucu	Preheated	Önceden ısıtılmış
Moreover	Ayrıca/dahası	Sour	Ekşi
Various	Çeşitli/farklı	cinnamon	tarçın
marinate	Marine/terbiye etmek (et vb.)		

HALİL İBRAHİM KELEŞ
ENGLISH TEACHER

www.ofcyayincilik.com

