

Unit-3 / In the Kitchen

How do you cook fish?

Pişirme yöntemini sorar.

*Ways of Cooking & Cooking Methods

Bake : Fırınlamak

Grill: Izgara

Boil : Kaynatmak

Fry: Kızartmak

Steam: Buharda pişirmek

+ How do you cook chicken?

-I usually fry it but I sometimes grill it, too.

Ingredients List:

baking powder: kabartma tozu

beef: biftek

butter: tereyağ

carrot: havuç

cilantro: kişniş

cucumber: salatalık

egg: yumurta

flour: un

garlic: sarımsak

ginger: zencefil

lemon: limon

meat: et

mince: kıyma

parsley: maydonoz

pasta: makarna

pepper: biber

rice: pirinç

salt: tuz

sauce: sos

seaweed: deniz yosunu

sesame oil: susam yağı

spice: baharat

steak: biftek

sugar: şeker

*Ingredients: Malzemeler

Yemeğin malzemelerini sormak

için kullanılan soru kalıpları:

- What is in it?
- What are the ingredients?
- What does it consist of?
- What does it contain?
- + What is your favorite food?
- Carrot cake
- + What is in it?
- Flour, eggs, carrot, sugar and oil.

*Recipe : Tarif – Process : Süreç – Making steps : Yapım aşamaları

Sıralama sorularında bilinmesi gereken sıralama !

- (1) First, (ilk olarak)
- (2) Second, (ikinci olarak)
- (3) Then, (sonra)
- (4) Next, (bir sonra ki)
- (5) After that, (daha sonra)
- (6) Finally, (son olarak)

•Yemeğin tarifinde
göreceğiniz en önemli fiiller:

crack: kırmak
cut: kesmek
dice: küp küp doğramak
drain: süzmek
grate: rendelemek
heat: ısıtmak
knead: yoğurmak
melt: eritmek
mix: karıştırmak
peel: soyamak
place: yerleştirmek
pour: dökmek
put: koymak
rinse: durulamak
roll: yuvarlamak
serve: servis etmek
shape: şekil vermek
slice: dilimlemek
spread: sürmek
sprinkle: serpmek
stir: karıştırmak
turn: çevirmek
whisk: çırpma

•Yemek yaparken kullanılan
aletler / TOOLS

baking tray: fırın tepsisi
bowl: kase
cup: fincan
fork: çatal
frying pan: kızartma tava
grater: rende
knife: bıçak
pan: tava
peeler: soyucu
plastic wrap: streç film
plate: tabak
pot: tencere
refrigerator: buzdolabı
saucepan: sos tava
spoon: kaşık
strainer: süzgeç
tablespoon (TBS): yemek kaşığı
teaspoon (TSP): çay kaşığı

• Önemli Sıfatlar/
Important Adjectives

bitter: acı
cold: soğuk
fatty: yağlı
greasy: yağlı
hot: sıcak
milky: sütlü
salty: tuzlu
sour: ekşi
spicy: baharatlı
sweet: tatlı
warm: ılık

• Other important words

in the mood for : canı çekmek
sweet tooth : tatlı bağımlısı
traditional meals : geleneksel yemekler
gastronomy : yemek sanatı
culinary art: yemek pişirme sanatı

Wh- Questions



How do you cook fish? Balığı nasıl pişirirsin?

(Method sorar)

What is the process? Süreç nedir?

(Yapım aşamalarını, tarifi sorar. Recipe: tarif)

Which country does Mantı belong to?

Mantı hangi ülkeye aittir?

What is the following step after melting the butter?

Tereyağını erittikten sonra ki adım nedir?

What should you do before melting the butter?

Tereyağını eritmeden önce ne yapmalısın?

How many eggs do you need?

Ne kadar yumurtaya ihtiyacın var?

How do you serve cake?

Keki nasıl servis edersin?

How long does it take to grill the steak?

Bifteği ızgaralamak ne kadar sürer?

What are the ingredients of sushi?

Sushi'nin malzemeleri nelerdir?

Which of the following tools do you need in the first step of recipe? Tarifin ilk adımında hangi alete ihtiyacın var?

Short notes

1) How do you / does your mum cook the chicken?

!!! Eğer soru “how” ile başlıyorsa, cevabı muhakkak pişirme yöntemlerinden uygun biri olur.

Ways of cooking: fry, bake, roast, steam, boil, grill etc.

2) Steps of giving a recipe

First, second, then, next, after that ve finally kelimeleri belli bir düzen içinde sıralanmaktadır. Her zaman altısının birden sırayla kullanılması zorunlu değildir. Yalnız burada dikkat edilmesi gereken nokta, eğer bazı kelimeler kullanılmayacaksa (örn: second gibi), onun yerine bir şey getirilemez yani düzen 2. kelime çıkarıldığı için 1. Den 3.ye geçer.

Örn: second ve next kelimelerini kullanmayacaksak; paragrafımızda first- then- after that- finally şeklinde yazabiliriz.

Not: Buldukları düzen içinde yer değişikliği yapılmaz.

Örn: first- next- second- after that- then- finally YANLIŞTIR.

Not: Sadece next ve then kelimeleri kendi arasında yer değiştirebilir.

Örn: first-then-next-after that-finally YA DA first-next-then-after that-finally

HER İKİSİ DE DOĞRUDUR.

3) Her ünite de karşılaşacağınız “after- before” soru tipi

LGS’de bu soru tipi ile karşılaşmanız çok yüksek ihtimaldir; ağırlıklı olarak 3.ünite içerisinde sorulsa da diğer ünitelerden bu kapsamda soru sorulur. Bu tarz soruları yapabilmek için mantığını kavramak yeterlidir. After(sonra) ve before(önce) kelimeleri birer cümle bağlacıdır yani bir bağlaç kullanılması için en az iki cümleye gerek vardır.

Eğer bu bağlaçlar cümle başında kullanılırsa;

After _____ , _____

Before _____ , _____

İki cümle birbirinden virgül ile ayrılır.After ve before bağlaçları virgüle kadar olan cümleyi kapsar ve virgülden bağlaca doğru olan kısım tersten çevrilir.

Örn: After you mix all the ingredients , knead the dough. (Bütün malzemeleri karıştırdıktan sonra, hamuru yoğur.)

Before you knead the dough , mix all the ingredients. (Hamuru yoğurmadan önce, bütün malzemeleri karıştır.)

Eğer bu bağlaçlar cümle ortasında kullanılırsa;

_____ after _____

_____ before _____

Virgüle gerek yoktur çünkü after ve before kendinden sonra gelen cümleyi etkiler ve yine cümle sonundan tersten çevrilir.

Örn: Knead the dough after you mix all the ingredients.(Bütün malzemeleri karıştırdıktan sonra hamuru yoğur.)

Mix all the ingredients before you knead the dough.(Hamuru yoğurmadan önce bütün malzemeleri karıştır.)

Short notes

*After / Before + V ing or sentence

Ex: After mixing the ingredients OR after you mix the ingredients

*Bu sıralama alt alta maddeler halinde 1-2-3 gibi, first-second-next gibi veya paragraf (peş peşe gelen cümleler şeklinde) olabilir. Bir yemek tarifi, sırayla gezdiği yerler veya günlük yaptığı ev işleri olabilir. Önemli olan hangi işten sonra veya önce ne yapıldığıdır. Bu tarz soruları yaparken cümledeki hiçbir kelimeyi dahi bilmeseniz sadece mantığını bilerseniz yeterlidir.

Ex: To make a loaf of bread; mix all the ingredients (500g flour, warm water, 1 tbs of oil, 1 tsp of sugar, 1 packet of yeast and a pinch of salt) in a bowl. Then knead the dough. Next, cover the bowl with a tea towel and leave it for 30 minutes. After that, shape the dough and put it into the baking tray. Finally, bake the bread in the preheated oven for 15 minutes. Bon appetit!

- 1) After covering the bowl with a tea towel , --- (Paragraftaki covering the bowl cümlesini bulunuz towel kelimesinin bitişine kadar, virgülden geriye doğru ters çeviri yaparak bu bulduğumuz cümleden sonrasına (after) bakınız.) cevap: leave it for 30 minutes.
- 2) Before you bake the bread, --- (Paragrafta bu cümleyi bularak –gerekirse altını çizerek- bir cümle öncesine(before) bakınız.) cevap: put it into the baking tray.
- 3) --- before leaving it for 30 minutes. (Noktadan geriye doğru çeviriniz.30 dakika bırakmadan önce...) cevap: cover the bowl with a tea towel
- 4) --- after mixing all the ingredients. (1.cümleden sonra gelen cümle) cevap: knead the dough
- 5) Knead the dough after --- (after, kendinden sonra gelen cümleyi etkiler.
Yani --- dan sonra hamuru yoğur şeklinde çeviriniz ve paragrafa bakınız. ---dan sonra hamuru yoğur.) cevap: you mix all the ingredients ya da mixing all the ingredients. !! After'dan sonra mix fiili ya cümle ya da -ing takılı kullanılır.
- 6) Knead the dough before --- (--- dan önce hamuru yoğur dediğine göre paragrafta hamuru yoğurmak cümlesinden bir cümle sonraya bakmak gereklidir.) cevap: covering the bowl with a tea towel