



TKN EDU

- LGS ODAKLI
- GRUPLANDIRILMIŐ
- HIZLI TEKRAR

8. Sınıf İngilizce Kelime Notları

Unit 3 • In the Kitchen

Bu çalışma sadece kelime listelerine odaklanır. Kelimeler, başlıklar altında sade, anlaşılır ve tekrar etmeyi kolaylaştıracak şekilde gruplandırılmıştır.

Bu PDF'de neler var?

Quick Review

Kitchen Tools

Menu

Cooking Techniques

Food & Ingredients

Taste & Quantifiers

Fruit and Vegetables

Important Vocabulary

UNIT 3 • In the Kitchen



Menu (Menü)	
İngilizce	Türkçe
Soup	Çorba
Salad	Salata
Dessert	Tatlı
Main Course	Ana Yemek
Side Order	Meze
Drink	İçecek

Food (Yiyecekler)	
İngilizce	Türkçe
Pasta	Makarna
Fried Potatoes	Patates Kızartması
Lentil Soup	Mercimek Çorbası
French Fries	Patates Kızartması
Mince	Kıyma
Meatballs	Köfte
Steak / Red Meat	Biftek / Kırmızı Et
Chicken / White Meat	Tavuk / Beyaz Et
Fish / Seafood	Balık / Deniz Ürünü

Ingredients (Malzemeler)	
İngilizce	Türkçe
Flour	Un
Egg	Yumurta
Sugar	Şeker
Milk	Süt
Olive Oil	Zeytinyağı
Butter	Tereyağı
Baking Powder	Kabartma Tozu
Starch	Nişasta
Yeast	Maya

Spices / Seasonings (Baharatlar)	
İngilizce	Türkçe
Mint Leaves	Nane Yaprağı
Black Pepper	Karabiber
Cinnamon	Tarçın
Cumin	Kimyon
Red Pepper	Kırmızı Biber
Salt	Tuz

Fruit and Vegetables (Meyve ve Sebze)			
İngilizce	Türkçe	İngilizce	Türkçe
Carrot	Havuç	Onion	Soğan
Avocado	Avokado	Garlic	Sarımsak
Parsley	Maydanoz	Mushroom	Mantar
Cucumber	Salatalık	Cabbage	Lahana
Tomato	Domates	Strawberry	Çilek
Potato	Patates	Cherry	Kiraz

UNIT 3 • In the Kitchen

Process of Preparing Food (Yemek Hazırlama Süreci)	
İngilizce	Türkçe
Add	Ekleme
Use	Kullanmak
Mix / Stir	Karıştırmak
Combine	Birleştirmek
Blend	Karıştırmak / Blenderdan Geçirmek
Squeeze	Sıkmak
Freeze	Dondurmak
Roll	Sarmak / Yuvarlamak
Drain	Süzmek
Spread	Sürmek
Pour	Dökmek
Mash	Ezmek
Knead	Yoğurmak
Melt	Eritmek
Sprinkle	Serpmek
Rinse	Durulamak
Crack	Kırmak
Whisk	Çırpma

Kitchen Tools (Mutfak Araç Gereçleri)	
İngilizce	Türkçe
Baking Sheet	Fırın Tepsisi
Bowl	Kase
Cup	Fincan / Kupa
Grater	Rende
Strainer	Süzgeç
Knife	Bıçak
Pan	Tava
Plate	Tabak
Tray	Tepsi
Oven	Fırın
Pot	Tencere
Saucepan	Sos Tenceresi
Cake Pan	Kek Kalıbı
Fridge	Buzdolabı
Tablespoon (Tbsp)	Yemek Kaşığı
Fork	Çatal
Teaspoon (Tsp)	Çay Kaşığı

Cutting Techniques (Kesme Teknikleri)	
İngilizce	Türkçe
Grate	Rendeleme
Peel	Soymak
Chop	Doğramak
Dice	Küp Küp Kesme
Slice	Dilimleme

UNIT 3 • In the Kitchen



Cooking Techniques (Pişirme Teknikleri)

İngilizce	Türkçe
Heat	Isıtmak
Boil	Kaynatmak
Fry	Kızartmak
Grill	Izgara Yapmak
Bake	Fırında Pişirmek
Steam	Buharda Pişirmek
Roast	Fırında Kızartmak

Food Quantifiers (Miktar İfadeleri)

İngilizce	Türkçe
A Tablespoon Of ...	Bir Yemek Kaşığı ...
A Teaspoon Of ...	Bir Çay Kaşığı ...
A Pinch Of ...	Bir Tutam ...
A Handful Of ...	Bir Avuç ...
A Bottle Of ...	Bir Şişe ...
A Glass Of ...	Bir Bardak ...
A Cup Of ...	Bir Fincan ...
A Mug Of ...	Bir Kupa ...
A Carton Of ...	Bir Kutu ...
A Packet Of ...	Bir Paket ...
A Slice Of ...	Bir Dilim ...
A Plate Of ...	Bir Tabak ...
A Bowl Of ...	Bir Kase ...
A Bunch Of ...	Bir Demet ...
A Kilogram Of ...	Bir Kilo ...

Taste of the Food (Yiyeceklerin Tadı)

İngilizce	Türkçe
Sour	Ekşi
Sweet	Tatlı
Spicy / Hot	Acı
Bitter	Acı / Keskin
Salty	Tuzlu
Fatty / Greasy	Yağlı
Fizzy	Asitli
Hot	Sıcak
Warm	Ilık
Cold	Soğuk

Important Vocabulary (Önemli Kelimeler)

İngilizce	Türkçe
Tasty / Yummy / Delicious	Lezzetli
Recipe	Tarif
Mixture	Karışım
Healthy	Sağlıklı
Unhealthy	Sağlıksız
Room Temperature	Oda Sıcaklığı
Serve	Servis Etmek
Preheat	Ön Isıtmak
Season	Baharatlamak
Marinate	Marine Etmek
Rate	Değerlendirmek