

8.SINIF İNGİLİZCE ÜNİTE 3 "IN THE KITCHEN" KELİMELER 2025-2026 www.muratokur.com

A little	Biraz
Absolutely	Kesinlikle
Add	Eklemek
After that	Bundan sonra
Another	Bir başka
Apricot	Kayısı
Aside	Bir tarafa
Bake	Fırında pişirmek
Baking powder	Kabartma tozu
Batter	Hamur
Bean	Fasulye
Beef	Siğir eti - Biftek
Bell pepper	Dolmalık biber
Bitter	Acı
Boil	Haşlamak
Both	Her iki
Bowl	Kase
Bread	Ekmek
Butter	Tereyağ
Cake pan	Kek tavaşı - Kek kalıbı
Cardamom powder	Kakule tozu
Celery	Kereviz
Cherry tomato	Çeri domates
Chicken	Tavuk
Chicken stock	Tavuk suyu
Choose	Seçmek
Chop	Kalın doğramak
Chopped	Doğranmış
Cinnamon	Tarçın
Combine	Birleştirmek
Comply with	Uymak
Constantly	Sürekli olarak
Cook	Pişirmek
Cooked beef	Pişmiş siğir eti
Cookie	Kurabiye
Coriander	Kişniş
Couple	Çift
Cover	Örtmek, kaplamak
Crazy about	Düşkün olma
Croissant	Kruvasan
Cucumber	Salatalık
Cuisines	Mutfaklar
Cumin	Kimyon
Cut	Kesmek
Delicious	Lezzetli
Describe	Tanımlamak
Dessert	Tatlı
Diamond	Elmas
Dice	Küp şeklinde doğramak
Different	Farklı

Difficult	Zor
Dish	Yemek - Tabak
Dissolve	Çözülmek - Eritmek
Divide	Bölmek
Dough	Hamur
Drain	Süzme - Boşaltmak
Dried seaweed	Kurutulmuş deniz yosunu
Beverages	Meşrubat - İçecekler
Dumplings	Mantı
Easy	Kolay
Enjoy it!	Afiyet olsun!
Express	İfade etmek
Eye-catching	Göz alıcı
Finally	Son olarak
Firmly	Sımsıkı
First	İlk olarak - Birinci
Flavor	Lezzet - Tat veren şey
Flour	Un
Food/Dishes/Meals	Yemekler
Freeze	Dondurmak - Donmak
Freezer	Dondurucu
Fry	Kızartmak - Yağda pişirmek
Frying pan	Tava - Kızartma tavaşı
Garlic	Sarımsak
Golden brown	Altın kahverengi
Grater	Rende
Greasy	Yağlı
Grill	İzgarada pişirmek
Guess	Tahmin etmek
Handmade	El yapımı
Healthy	Sağlıklı
Heat	Isıtmak - Sıcaklık
Homemade	Ev yapımı
Indeed	Gerçekten
Ingredients	İçindekiler
Interesting	İlginç
Knead	Yoğurmak
Knife	Bıçak
Layer	Tabaka - Katman
Lemon juice	Limon suyu
Lengthwise	Uzunlamasına - Boylu boyunca
Main	Asil - Ana
Margarine	Margarin
Marmalade	Marmelat
Mash	Ezmek - Püre yapmak
Mashed	Püre
Meat	Et
Melt	Eritmek
Melted butter	Eritilmiş tereyağ
Mention	Bahsetmek

Milky	Sütlü
Minced beef	Kıyma
Minute	Dakika
Mix	Karıştırmak
Mixture	Karışım
Most famous	En ünlü
Mussel	Midye
Next	Hemen sonra
Nuts	Fındık
Oil	Yağ
Oiled	Yağlanmış
Olive oil	Zeytinyağ
Once	Bir kere
Onion	Soğan
Order	Düzen - Sıra
Other countries	Diğer ülkeler
Oven	Fırın
Paella	Paella (İspanya yemeği)
Pan	Tava
Paprika	Kırmızı biber
Parchment paper	Parşömen kağıdı
Parsley	Maydanoz
Pasta	Makarna
Peel	Soymak
Pepper	Biber
Pepper flakes	Pulbiber
Phyllo	Yufka
Pie	Turta
Piece	Parça
Pinch	Tutam
Place	Yerleştirmek
Plate	Tabak
Popcorn	Patlamış mısır
Pot	Tencere - Çömlek
Pour	Dökmek
Prawn	Karides
Prefer	Tercih etmek
Preferences	Tercihler
Preheat	Ön ısıtma
Prepare	Hazırlamak
Press	Bastırmak
Process	Aşama
Provide	Sağlamak
Put	Koymak
Raw	Çiğ
Recipe	Tarif
Record	Kaydetmek
Red onion	Kırmızı soğan
Refrigerator	Buzdolabı
Remove	Kaldırmak - Çıkarmak
Repeat	Tekrar etmek

Rice	Pirinç
Rise	Kabarmak - Yükselmek
Roast	Fırında pişirmek
Roll	Yuvarlamak - Rulo yapmak
Rolling pin	Oklava
Saffron	Safran
Salty	Tuzlu
Saucepan	Tencere
Scoop	Kepçe - Kepçe ile boşaltmak
Seal	Kapatmak - Mühürlemek
Season	Tatlandırmak - Çeşni katmak
Second	İkinci - Saniye
Serve	Servis etmek - Sunmak
Shape	Şekil
Sheet	Yaprak
Slice	Dilimlemek
Slightly	Hafifçe - Biraz
Smooth	Düzeltilmek - Yumuşatmak
Soak	Islatmak - emmek
Soup	Çorba
Sour	Ekşi
Spicy	Baharatlı
Spoon	Kaşık
Spread	Yaymak
Sprinkle	Serpıştırmek, serpmek
Square	Kare
Starch	Nişasta
Steak	Biftek
Steps	Aşamalar
Stir	Karıştırmak
Strip	Şerit şeklinde
Surface	Yüzey
Sweet	Tatlı
Syrup	Şerbet
Tablespoon	Yemek kaşığı
Tasty	Lezzetli
Teaspoon	Çay kaşığı
Tender	Yumuşak - Şefkatli
Then	Sonra
Till	e kadar
Top	En üst - Tepe
Tortilla	Tortilla (Meksika yemeği)
Traditional	Geleneksel
Tray	Tepsi - Sini
Unhealthy	Sağlıksız
Until	e kadar
Various	Çeşitli
Water	Su - Sulamak
Whisk	Çırpma
Wrap	Sarmak - Paketlemek - Dürüm
Yeast	Maya