8th Grade
Unit 3
In the Kitchen

IN THE KITCHEN

Konu anlatımı, örnekler ve alıştırmalar

1. Bu ünitede ne anlatıyoruz?



In the Kitchen, 'Mutfakta' anlamına gelir. Ünitenin temel konusu bir yemeğin nasıl hazırlandığını anlatmaktır.

Bir tarifi anlayabilmek için dört bilgiyi takip etmen gerekir:

Bilgi	İngilizcesi	Örnek
Malzemeler	ingredients	eggs, milk, flour
Mutfak araçları	kitchen tools	bowl, knife, pan
Yapılan işlemler	preparation / cooking steps	chop, mix, boil
İşlem sırası	sequence	first, then, finally

First, chop the tomatoes and put them into **a bowl.**

- **First:** İşlemin sırasını bildirir.
- **Chop:** Yapılacak işlemi söyler.
- **The tomatoes:** Kullanılan malzemeyi belirtir.
- **A bowl:** Kullanılacak aracı belirtir.

Tariflerde bütün kelimeleri bilmesen bile fiilleri ve sıralama ifadelerini takip ederek işlemin nasıl yapıldığını anlayabilirsin.

2. Yiyecekler ve malzemeler — Ingredients

Ingredient, bir yiyeceği hazırlarken kullanılan malzeme demektir. Tariflerde çoğunlukla çoğul biçimi olan **ingredients** karşımıza çıkar.

What are the ingredients? — Malzemeler nelerdir?



A. Temel malzemeler

İngilizce	Türkçe
flour	un
sugar	şeker
salt	tuz
black pepper	karabiber
oil	sıvı yağ
olive oil	zeytinyağı
butter	tereyağı
milk	süt
yoghurt / yogurt	yoğurt
chesse	peynir
egg	yumurta
water	su
baking powder	kabartma tozu
yeast	maya
vinegar	sirke
lemon juice	limon suyu
honey	bal



Flour ve **flower** kelimelerini karıştırma: **flour** = un, **flower** = çiçek.

B. Sebzeler, meyveler ve diğer yiyecekler

İngilizce	Türkçe
tomato	domates
cucumber	salatalık
onion	soğan
garlic	sarımsak
potato	patates
carrot	havuç
pepper	biber
lettuce	marul
parsley	maydanoz
apple	elma
banana	muz
strawberry	çilek
lemon	limon
rice	pirinç
pasta	makarna
bread	ekmek
meat	et
chicken	tavuk / tavuk eti
fish	balık



Pepper kelimesinin anlamını bağlamdan çıkar:
a green pepper = bir yeşil biber,
black pepper = karabiber.

C. Tariflerde geçen başka kelimeler

İngilizce	Türkçe
recipe	yemek tarifi
mixture	karışım
dough	hamur
batter	krep, pankek vb. için hazırlanan akışkan hamur
sauce	sos
soup	çorba
salad	salata
dessert	tatlı
dish	yemek; bağlama göre kap
meal	öğün / yemek
portion	porsiyon



Recipe 'yemek tarifi' demektir. Alışveriş fişi anlamındaki **receipt** ile karıştırılmamalıdır.

ahmetdedelin.com

8th Grade
Unit 3
In the Kitchen

IN THE KITCHEN

Mutfak araçları ve mutfak fiilleri

3. Mutfak araçları — Kitchen tools





İngilizce	Türkçe	Ne için kullanılır?
knife	bıçak	kesmek, doğramak
fork	çatal	yemek yemek, bazı malzemeleri ezmek
spoon	kaşık	karıştırmak, ölçmek, servis etmek
tablespoon	yemek kaşığı	miktar belirtmek
teaspoon	çay kaşığı	miktar belirtmek
bowl	kâse	malzemeleri bir araya getirmek
plate	tabak	servis yapmak
pan / frying pan	tava	kızartmak, tavada pişirmek
pot	tencere	haşlamak, yemek pişirmek
saucepan	saplı tencere	sos, çorba vb. pişirmek
oven	fırın	fırında pişirmek
baking tray	fırın tepsisi	yiyecekleri fırına koymak
grater	rende	rendelemek
peeler	soyacak	kabuk soymak
strainer	süzgeç	süzmek
cutting board	kesme tahtası	üzerinde kesmek, doğramak
blender	blender	malzemeleri parçalamak, karıştırmak
whisk	çırpma teli	çırpmak
rolling pin	oklava / merdane	hamur açmak

PAN ve POT farkı

Pan genellikle tavayı, **pot** ise tencereyi anlatır.

- **Fry the potatoes in a pan.** — Patatesleri tavada kızart.
- **Boil the pasta in a pot.** — Makarnayı tencerede haşla.



Araç soruları

- **What kitchen tool do you need to chop onions?** — Soğan doğramak için hangi mutfak aracına ihtiyacın var?
- **A knife.** — Bir bıçak.
- **What do you use to grate cheese?** — Peynir rendelemek için ne kullanırsın?
- **A grater.** — Bir rende.



Use ... to ... yapısı, bir aracı hangi amaçla kullandığımızı anlatır:

- **We use a knife to slice bread.** — Ekmeği dilimlemek için bıçak kullanırız.



ahmetdedelin.com

8th Grade
Unit 3
In the Kitchen

IN THE KITCHEN

Hazırlama ve pişirme fiilleri

4. Hazırlama ve pişirme fiilleri

A. Hazırlama fiilleri



Fiil	Türkçe	Örnek
wash	yıkamak	**Wash** the tomatoes.
peel	kabuğunu soymak	**Peel** the potatoes.
cut	kesmek	**Cut** the apple.
chop	doğramak	**Chop** the onions.
slice	dilimlemek	**Slice** the bread.
dice	küp küp doğramak	**Dice** the potatoes.
grate	rendelemek	**Grate** the cheese.
crack	kırmak	**Crack** two eggs into a bowl.
mash	ezmek, püre hâline getirmek	**Mash** the potatoes.
squeeze	sıkmak	**Squeeze** the lemon.
rinse	sudan geçirmek, durulamak	**Rinse** the rice.

CUT, CHOP, SLICE ve DICE farkı

- **Cut** genel olarak "kesmek" demektir. Kesilen parçaların biçimini tek başına belirtmez.
- **Chop** bir yiyeceği küçük parçalara doğramaktır.
- **Slice** ince veya yassı dilimler hâlinde kesmektir.
- **Dice** küçük küpler hâlinde doğramaktır.

İşlem	Kullanılacak fiil
Ekmeği dilimlemek	**slice**
Soğanı doğramak	**chop**
Patatesi küp küp doğramak	**dice**
Bir şeyi genel olarak kesmek	**cut**

B. Malzemeleri birleştirme fiilleri



Fiil	Türkçe	Örnek
add	eklemek	**Add** some salt.
put	koymak	**Put** the vegetables into a bowl.
pour	dökmek	**Pour** the milk into a glass.
mix	karıştırmak	**Mix** the ingredients.
stir	kaşık vb. ile karıştırmak	**Stir** the soup.
beat / whisk	çırpmak	**Beat** the eggs.
spread	sürmek, yaymak	**Spread** butter on the bread.
sprinkle	serpmek	**Sprinkle** some salt over the salad.

MIX, STIR ve BEAT farkı

- **Mix:** Malzemeleri birbiriyle karıştırmak.
  Mix the flour and sugar. — Unu ve şekeri **karıştır.**
- **Stir:** Bir yiyeceği veya sıvıyı kaşık gibi bir araçla karıştırmak.
  Stir the soup with a spoon. — Çorbayı bir kaşıkla karıştır.
- **Beat / whisk:** Malzemeyi hızlı hareketlerle çırpmak.
  Beat the eggs with a whisk. — Yumurtaları çırpma teliyle çırp.

– Bu kelimelerin kullanım alanları bazen örtüşebilir. Soruda verilen malzemeye, araca ve işleme birlikte bak.

C. Pişirme ve servis fiilleri



Fiil	Türkçe	Örnek
cook	pişirmek	**Cook** the vegetables.
boil	kaynatmak / haşlamak	**Boil** the potatoes.
fry	yağda kızartmak	**Fry** the potatoes.
bake	fırında pişirmek	**Bake** the cake.
roast	fırında veya ateşte kızartarak pişirmek	**Roast** the chicken.
grill	ızgarada pişirmek	**Grill** the fish.
steam	buharda pişirmek	**Steam** the vegetables.
heat	ısıtmak	**Heat** the oil.
drain	süzmek	**Drain** the pasta.
serve	servis etmek	**Serve** the soup hot.

COOK, BOIL, FRY ve BAKE farkı

Cook, genel olarak "pişirmek" anlamındadır. Diğer fiiller pişirme yöntemini belirtir.

- **Boil:** Suda veya kaynayan sıvıda pişirmek.
- **Fry:** Yağda kızartmak.
- **Bake:** Fırında pişirmek; özellikle kek, ekmek, kurabiye gibi yiyeceklerde kullanılır.
- **Grill:** Izgarada pişirmek.


Boil the eggs. → Yumurtaları haşla.


Fry the potatoes. → Patatesleri kızart.


Bake the cookies. → Kurabiyeleri fırında pişir.

ahmetdedelin.com

8th Grade
Unit 3
In the Kitchen

IN THE KITCHEN

Imperatives ve sequencing words

5. Tariflerde emir cümleleri — Imperatives

Türkçe tariflerde 'Doğra, karıştır, ekle.' deriz. İngilizcede de yapılacak işlemi doğrudan fiille söyleriz.



A. Olumlu yapı

Fiilin yalın hâli + diğer kelimeler

- **Peel** the potatoes. — Patatesleri soy.
- **Add** two eggs. — İki yumurta ekle.
- **Mix** the ingredients well. — Malzemeleri iyice karıştır.
- **Serve** it cold. — Soğuk servis et.



- Bu cümlelerde genellikle **you** yazılmaz. Talimat, tarifi uygulayan kişiye yöneliktir.

✗ **Yanlış:** To chop the onions.	✓ **Doğru talimat:** Chop the onions.
✗ **Yanlış:** Adds some milk.	✓ **Doğru talimat:** Add some milk.



B. Olumsuz yapı

Don't + fiilin yalın hâli

- **Don't add** too much salt. — Çok fazla tuz ekleme.
- **Don't peel** the cucumber. — Salatalığın kabuğunu soyma.
- **Don't burn** the cake. — Keki yakma.



✗ **Yanlış:** Don't to add sugar. | ✓ **Doğru:** Don't add sugar.



C. İki işlemi birleştirmek

And, 've' anlamına gelir.

- **Wash** the tomatoes **and chop** them. — Domatesleri yıka ve doğra.
- **Peel** the banana **and slice it.** — Muzu soy ve dilimle.



- İkinci cümlede **it**, muzun yerine kullanılır. İlk cümlede **them**, domateslerin yerine kullanılır.
  - Tekil bir şeyin yerine: **it**
  - Çoğul şeylerin yerine: **them**

6. İşlem sırası — Sequencing words

first	ilk olarak
first of all	her şeyden önce / ilk olarak
second	ikinci olarak
next	sonraki adımda
then	sonra
after that	ondan sonra
finally	son olarak



Örnek: Domates salatası

- **First,** wash the tomatoes. — İlk olarak domatesleri yıka.
- **Then,** chop them. — Sonra onları doğra.
- **Next,** put them into a bowl. — Sonraki adımda onları bir kâseye koy.
- **After that,** add some olive oil and lemon juice. — Ondan sonra biraz zeytinyağı ve limon suyu ekle.
- **Finally,** mix the salad and serve it. — Son olarak salatayı karıştır ve servis et.

- **Then, next** ve **after that** birçok tarifte birbirinin yerine kullanılabilir. Bunların her tarifte değişmeyen tek bir sırası yoktur. İşlemlerin mantıklı sırasına bakmalısın.

BEFORE ve AFTER



Before: Önce
After: Sonra

- Wash the vegetables **before** you chop them. — Sebzeleri doğramadan önce yıka.
- **After** you boil the pasta, drain it. — Makarnayı haşladıktan sonra süz.

- **Before** ve **after** bulunan sorularda cümlede ilk yazılan işlemin ilk yapılacağını düşünme.
  - ➤ **Before** you serve the soup, add some black pepper. Önce karabiber eklenir, sonra çorba servis edilir.

ahmetdedelin.com

8th Grade
Unit 3
In the Kitchen

IN THE KITCHEN

Miktar ve ölçü ifadeleri

7. Miktar ve ölçü ifadeleri

A. Sayılabilen ve sayılamayan isimler

Bazı malzemeler sayılabilir, bazıları sayılamaz.

Sayılabilen örnekler:



one egg → bir yumurta



two tomatoes → iki domates



three potatoes → üç patates

Sayılamayan örnekler:

- milk
- flour
- sugar
- water
- oil
- rice
- butter



Türkçede "iki süt" diyebiliriz. İngilizce tariflerde miktarı açıkça belirtmek gerekir:

- **two glasses of milk** → iki bardak süt
- **two bottles of milk** → iki şişe süt



B. Ölçü kalıpları

Miktar + ölçü / kap + of + malzeme

İngilizce	Türkçe
a glass of milk	bir bardak süt
a cup of flour	bir cup / fincan ölçüsü un
a tablespoon of olive oil	bir yemek kaşığı zeytinyağı
a teaspoon of salt	bir çay kaşığı tuz
a bowl of yoghurt	bir kâse yoğurt
a slice of bread	bir dilim ekmek
a piece of cheese	bir parça peynir
a pinch of salt	bir tutam tuz
a clove of garlic	bir diş sarımsak
a bunch of parsley	bir demet maydanoz
a packet of baking powder	bir paket kabartma tozu



Cup, İngilizce tariflerde bir ölçü kabını da ifade eder. Her zaman Türkçedeki küçük kahve fincanıyla aynı miktar değildir.

C. Sayı arttığında hangi kelime çoğul olur?



one glass of milk



two glasses of milk



one slice of bread



three slices of bread

Çoğul eki ölçüyü bildiren kelimeye gelir:

✗ **Yanlış:** two glass of milks

✓ **Doğru:** two glasses of milk

D. HOW MUCH ve HOW MANY

- **How many** + sayılabilen çoğul isim
  - **How many eggs** do we need? — Kaç yumurtaya ihtiyacımız var?
  - **Two eggs.** — İki yumurta.



- **How much** + sayılamayan isim
  - **How much milk** do we need? — Ne kadar süte ihtiyacımız var?
  - **A glass of milk.** — Bir bardak süt.



Soru	Neden?
How many tomatoes...?	Domatesleri tek tek sayabiliriz.
How much flour...?	Unun miktarını ölçüyle belirtiriz.
How many glasses of milk...?	Burada sayılan şey bardaklardır.



How many glasses of milk do we need? sorusu doğrudur. Çünkü **milk** değil, **glasses** sayılmaktadır.

E. SOME ve ANY

- **Some**, "biraz / birkaç" anlamında kullanılabilir.
  - Add **some** sugar. — Biraz şeker ekle.
  - We need **some tomatoes.** — Birkaç domatese ihtiyacımız var.



- **Any**, temel kullanımda sorularda ve olumsuz cümlelerde sık görülür:
  - **Do we have any eggs?** → Hiç yumurtamız var mı?
  - **We don't have any milk.** — Hiç sütümüz yok.



Bunları her durumda değişmeyen bir kural gibi düşünme. Özellikle tekliflerde **some** kullanılabilir:

- **Would you like some soup?** — Biraz çorba ister misin?



ahmetdedelin.com

8th Grade
Unit 3
In the Kitchen

IN THE KITCHEN

Tatlar ve yemek tercihleri

8. Tatlar ve yiyeceklerin özellikleri



İngilizce	Türkçe	Örnek
sweet	tatlı	honey
salty	tuzlu	salty crackers
sour	ekşi	lemon
bitter	acı / buruk	unsweetened cocoa
spicy	baharatlı, bağlama göre acılı	hot pepper sauce
hot	sıcak; yiyecekte acı da olabilir	hot soup / hot peppers
delicious / tasty	lezzetli	delicious soup
tasteless	tatsız	tasteless food
fatty	yağlı	fatty meat
greasy	fazla yağlı	greasy chips
fresh	taze	fresh vegetables
raw	çiğ	raw carrots
cooked	pişmiş	cooked vegetables

BITTER ve SPICY farkı

Türkçede ikisine de bazen **'acı'** deriz. İngilizcede farklı tatları anlatırlar.

- **Bitter:** Şekersiz kakaonun veya bazı kahvelerin acı, buruk tadı.
- **Spicy:** Baharatlı tat. Biber içeren yiyeceklerde 'acılı' anlamına da gelebilir.

Examples:

- This coffee is **bitter**. — Bu kahve acı.
- This sauce is too **spicy** for **me**. — Bu sos benim için fazla baharatlı / acılı.

HOT kelimesine dikkat

- The soup is **hot**. — Çorba sıcak.
- These peppers are **hot**. — Bu biberler acı.

Anlamı, anlatılan yiyeceğe ve bağlama göre belirlenir.

9. Yemek tercihlerini anlatmak — Preferences

A. PREFER ... TO ...

İki şeyi karşılaştırarak birini tercih ettiğimizi söyleriz: **prefer A to B**

- **I prefer soup to salad.** — Çorbayı salataya tercih ederim.
- Ece **prefers grilled fish to fried fish.** — Ece, ızgara balığı kızarmış balığa tercih eder.

✓ İlk söylenen şey tercih edilendir.



B. Etkinlikleri karşılaştırmak

prefer + fiil-ing + to + fiil-ing



- **I prefer baking to frying.** — Fırında pişirmeyi kızartmaya tercih ederim.
- She **prefers cooking at home to eating out.** — Evde yemek yapmayı dışarıda yemek yemeye tercih eder.

✓ Bu yapıda **to**, karşılaştırmanın parçasıdır. İki tarafın yapısını aynı tut:

- **I prefer cooking to washing the dishes.**

C. Tercih soruları

- **Do you prefer cooking pasta or pizza?** — Makarna yapmayı mı, pizza yapmayı mı tercih edersin?
- **I prefer cooking pasta.** — Makarna yapmayı tercih ederim.
- **How do you prefer your potatoes?** — Patateslerini nasıl tercih edersin?
- **I prefer them baked.** — Fırında pişmiş tercih ederim.





D. WOULD RATHER

Tercih bildiren bir başka yapı: **would rather + fiilin yalın hâli**

- **I would rather bake the potatoes.** — Patatesleri fırında pişirmeyi tercih ederim.
- **I'd rather bake the potatoes.**
- **I'd rather bake the potatoes than fry them.** — Patatesleri kızartmaktansa fırında pişirmeyi tercih ederim.

Yapı	Örnek
prefer + -ing	I prefer baking.
would rather + yalın fiil	I would rather bake.

ahmetdedelin.com

8th Grade
Unit 3
In the Kitchen

IN THE KITCHEN

Tarif sorma ve örnek tarif

10. Tarif hakkında soru sormak



Soru	Türkçesi
How do you make an omelette?	Omleti nasıl yaparsın?
What are the ingredients?	Malzemeler nelerdir?
What do we need?	Neye ihtiyacımız var?
How many eggs do we need?	Kaç yumurtaya ihtiyacımız var?
How much flour do we need?	Ne kadar una ihtiyacımız var?
What is the first step?	İlk adım nedir?
What should we do next?	Sonra ne yapmalıyız?
What do we do after that?	Ondan sonra ne yaparız?
How long does it take?	Ne kadar sürer?
How long should we bake it?	Onu ne kadar süre fırında pişirmeliyiz?
At what temperature should we bake it?	Onu kaç derecede pişirmeliyiz?
How do you serve it?	Nasıl servis edersin?

HOW LONG ve HOW MUCH farkı

- **How long should we cook it?**
  Ne kadar süre pişirmeliyiz?
- **For ten minutes.**
  On dakika boyunca.
- **How much milk should we add?**
  Ne kadar süt eklemeliyiz?
- **One glass.**
  Bir bardak.

FOR ve AT

- **Bake it for twenty minutes.**
  Yirmi dakika boyunca fırında pişir.
- **Bake it at 180°C.**
  180 derecede fırında pişir.
- **Bake it at 180°C for twenty minutes.**
  180 derecede yirmi dakika pişir.

- **for** + süre
- **at** + sıcaklık

11. Örnek tarif: Peynirli omlet

Cheese Omelette

Ingredients

- 2 eggs
- 2 tablespoons of grated cheese
- 1 teaspoon of butter
- a pinch of salt



Kitchen tools

- a bowl
- a fork
- a frying pan
- a spatula
- a plate





Steps

1. **First, crack the eggs into a bowl.**
   İlk olarak yumurtaları bir kâseye kır.
2. **Then, add the salt and beat the eggs with a fork.**
   Sonra tuzu ekle ve yumurtaları çatalla çırp.
3. **Next, melt the butter in a frying pan.**
   Sonraki adımda tereyağını tavada erit.
4. **After that, pour the egg mixture into the pan.**
   Ondan sonra yumurta karışımını tavaya dök.
5. **Add the grated cheese and cook until the eggs are set.**
   Rendelenmiş peyniri ekle ve yumurta katılaşana kadar pişir.
6. **Finally, fold the omelette and serve it hot.**
   Son olarak omleti katla ve sıcak servis et.

Tarifi inceleyelim

- **What is the main ingredient?**
  Ana malzeme nedir? / **Eggs.**
- **What do we use to beat the eggs?**
  Yumurtaları çırpmak için ne kullanırız? / **A fork.**
- **What do we do before pouring the mixture into the pan?**
  Karışımı tavaya dökmeden önce ne yaparız? / **We melt the butter in the pan.**
- **How do we serve the omelette?**
  Omleti nasıl servis ederiz? / **We serve it hot.**

ahmetdedelin.com