**VERBS**

add: eklemek

bake: fırında pişirmek

boil: kaynatmak, haşlamak

can't stand: katlanamamak, hiç sevmemek

chop: doğramak

combine: birleştirmek, karıştırmak

cook: pişirmek

cover: kapatmak, üstünü örtmek

cut half: yarıya kesmek

cut into piece: dilimler halinde kesmek

dice: küp şeklinde doğramak

dissolve: eritmek, çözdürmek

enjoy: afiyet olsun, hoşlanmak

freeze: dondurmak

fry: kızartmak, yağda pişirmek

grill: ızgara yapmak

have to: zorunda olmak

heat: ısıtmak

make a dish: yemek yapmak

mash: püre haline getirmek

mix: karıştırmak

peel: soymek

place: yerleştirmek

pour: dökmek

prefer: tercih etmek

prepare: hazırlamak

gain experience: deneyim kazanmak

take part: yer almak

press firmly: iyice sıkıştırmak, sıkıca bastırmak

put: koymak

remove: kaldırmak, çıkarmak

serve with sauce: sosla servis etmek

roast: fırında kızartmak

roll: yuvarlamak, açmak

search for: araştırmak

serve warm: sıcak servis etmek

serve: servis etmek

show: göstermek

slice into strip: diklemesine dilimlemek

slice: dilimlemek

spread: sürmek, yaymak

sprinkle: serpmek

squeeze lemon: limon sıkmak

stir constantly: sürekli karıştırmak

stir: karıştırmak

steam: buharda pişirmek

to be crazy about: bayılmak, çok sevmek

toss: çalkalamak, karıştırmak, fırlatmak

turn upside down: baş aşağı etmek, alt üst etmek

use: kullanmak

--------------------------------------------------------

**ADJECTIVES**

baked: fırında pişmiş

bitter: acı

chopped: doğranmış

delicious: lezzetli

diced: küp küp doğranmış

different: farklı

easy to make: yapması kolay

eye-catching: göz alıcı

firmly: sıkıca

grilled: ızgarada pişmiş

healthy: sağlıklı

lengthwise: uzunlamasına

mashed: püre haline getirilmiş

possible: mümkün

ready: hazır

sliced:dilimlenmiş

sour: ekşi

spicy: baharatlı

sweet: tatlı

tasty: lezzetli

tender: gevrek, sert olmayan

whole: tüm

well known: ünlü, iyi bilinen

--------------------------------------------------------

**NOUNS**

a couple of minutes: bir kaç dakika

baking powder: kabartma tozu

beef broth: et suyu

beef: dana eti

bell pepper: dolmalık biber

bowl: kase

bunch: tutam, salkım, demet

cake pan: kek kalıbı

cake: pasta

cherry:kiraz

chicken: tavuk

cilantro: kişniş

cuisine: mutfak (kültür)

cookies: kurabiye

corn starch: mısır unu

cucumber: salatalık

dessert: tatlı

each step: her bir adım

preparation: hazırlık

guest: misafir

dish: yemek

dough: hamur

dried seaweed: kurutulmuş deniz yosunu

everywhere: her yerde

flour: un

freezer: dondurucu

garlic: sarımsak

ginger: zencefil

hour: saat

ingredient: malzeme

meat: et

mixture: karışım

omelet: omlet

one cup of oil: bir fincan yağ

onion: soğan

over a surface: düz bir yüzeye

pan: tava

pasta: makarna

pepper: biber

piece of cake: kek dilimi

plant:bitki

plastic wrap: streç film

popcorn: patlamış mısır

recipe: yemek tarifi

refrigerator: buzdolabı

rice: pilav, pirinç

salt: tuz

sauce pan: tencere

sauce: sos

sesame oil: susam yağı

sheet: kağıt, yaprak

steak: biftek, kalın dilim et

step: adım, aşama

strawberry: çilek

table spoon: yemek kaşığı

teaspoon: çay kaşığı

various colours: çeşitli renkler

vegetable oil: bitki yağı

visitors from other countries: farklı ülkeden ziyaretçiler

--------------------------------------------------------



**IMPORTANT EXPRESSIONS**

after that: ondan sonra

after: -den sonra

again: tekrar

before: -den önce

finally: son olarak

first: öncelikle, ilk olarak

into: içine

on top of: üzerine

second: ikinci olarak

then: daha sonra

third: üçüncü

when: -dığı zaman