

NAME & SURNAME: \_\_\_\_\_  
CLASS: \_\_\_\_\_ NUMBER: \_\_\_\_\_

8- \_\_\_\_\_

MARK :

SECONDARY SCHOOL ENGLISH WORD QUIZ FOR 8TH GRADES

<b>1 boil</b> a) süzgeç b) suda kaynatmak c) karıştırmak d) ufalamak	<b>26 extract</b> a) çilek b) aktarmak c) suda kaynatmak d) sargı
<b>2 spicy</b> a) parçalamak/kesmek b) bir sonraki c) makarna d) acılı	<b>27 sprinkle</b> a) serpmek b) krema c) karışım d) hindistan cevizi
<b>3 cook</b> a) eklemek b) pişirmek c) çatal d) sarımsak	<b>28 sugar</b> a) şeker b) tercih etmek c) süt d) soğan
<b>4 hazelnut</b> a) fındık b) soya sosu c) feseğen/reyhan d) sağlıksız	<b>29 mint</b> a) kek b) nane c) mezun olmak d) kase
<b>5 rinse</b> a) ilginç b) Teksas-Meksika vemeği c) çalkalamak d) çikolatalı	<b>30 preference</b> a) hasır b) tercih c) pişirme yöntemi d) buz dolabı
<b>6 how long</b> a) işlem/süreç b) yumurta c) ne kadar süre? d) pirinç	<b>31 put</b> a) çikolatalı b) sebze c) koymak d) maydanoz
<b>7 roll</b> a) pul biber b) yarım c) krema d) yuvarlamak/sarmak	<b>32 constantly</b> a) aktarmak b) fındık c) yer almak d) sürekli
<b>8 lemon juice</b> a) mercimek b) limon suyu c) yaban mersini d) sınıksı	<b>33 bottle</b> a) yaban mersini b) sağlıksız c) sütlü d) şişe
<b>9 oven</b> a) malzemeler b) pişirme yöntemi c) geleneksel d) fırın	<b>34 cut</b> a) buğuda pişirmek b) susam yağı c) kesmek d) krema
<b>10 guest</b> a) havuç b) bal c) maydanoz d) misafir	<b>35 cheese</b> a) hamburger b) taze c) peynir d) tuz
<b>11 strawberry</b> a) tuzlu b) karışım c) boylamasın d) çilek	<b>36 fond of</b> a) hasır b) düşkün olmak c) ızgara yapmak d) mercimek
<b>12 spread</b> a) tereyağ b) dökmek c) tat d) dilimlemek	<b>37 cream</b> a) krema b) hindistan cevizi c) karpuz d) buğuda pişirmek
<b>13 take part</b> a) uluslararası b) yer almak c) et d) patlamış mısır	<b>38 chef</b> a) sürekli b) sarımsak c) şef d) köfte
<b>14 refrigerator</b> a) hangi? b) nane c) buzdolabı d) buğuda pişirmek	<b>39 fridge</b> a) mkrodalga fırın b) göz alıcı c) sarımsak d) buz dolabı
<b>15 blueberries</b> a) yaban mersini b) çeşnilemek c) vanilya d) patates	<b>40 milky</b> a) kaşık b) fincan c) sütlü d) ayırmak
<b>16 before</b> a) eklemek b) tuz c) (yapmadan) önce d) kişniş	<b>41 cooking</b> a) aktarmak b) (yaptıktan) sonra c) pişirme d) seminer
<b>17 chop</b> a) tereyağ b) işlem/süreç c) dolma biber d) parçalamak/kesmek	<b>42 sweet basil</b> a) feseğen/reyhan b) eşleştirmek c) hindistan cevizi d) geniş kap
<b>18 cake</b> a) meyve b) ünlü c) un d) kek	<b>43 coconut powder</b> a) soymak b) sağlıklı c) omlet d) hindistan cevizi
<b>19 season</b> a) yemek kaşığı b) çeşnilemek c) yemek d) terbiyelemek	<b>44 worth trying</b> a) yemek b) sarımsak c) taze d) denemeye değer
<b>20 onion</b> a) feseğen/reyhan b) soğan c) koymak d) pizza	<b>45 meat</b> a) et suyu b) et c) önceden ısıtılmış fırın d) dökmek
<b>21 healthy</b> a) yuvarlamak/sarmak b) sağlıklı c) nane d) şişe	<b>46 baking tray</b> a) yüzey b) hangi? c) kimyon d) fırın tepsisi
<b>22 interesting</b> a) ilginç b) tadına bakmak c) tercih d) dondurma	<b>47 whisk</b> a) çırpma b) fırın tepsisi c) sandviç d) tava
<b>23 add</b> a) yüzey b) dilimlemek c) eklemek d) pişirmek	<b>48 workshop</b> a) seminer b) tuzlu c) mısır unu d) çilek
<b>24 grill</b> a) ızgara yapmak b) yaban mersini c) ekmek d) sütlü	<b>49 preheated oven</b> a) küp küp doğramak b) sandviç c) önceden ısıtılmış fırın d) terbiyelemek
<b>25 drain</b> a) kızartmak b) yemek tarifi c) süzmek d) dakika	<b>50 ginger</b> a) tadına bakmak b) limon suyu c) zencefil d) ekmek kırtısı