

NAME & SURNAME: _____

CLASS: _____ NUMBER: _____

8- _____

MARK : _____

SECONDARY SCHOOL ENGLISH WORD QUIZ FOR 8TH GRADES

| | |
|---|--|
| 1 drain a) ızgara yapmak b) süzmek c) yemek kaşığı d) karıştırmak | 26 sesame oil a) koymak b) susam yağı c) süt d) işlem/süreç |
| 2 red onion a) kırmızı soğan b) ceviz c) sebze d) süzmek | 27 preference a) birleştirmek b) tercih c) tereyağ d) sandviç |
| 3 process a) limon suyu b) işlem/süreç c) (yaptıktan) sonra d) hamburger | 28 seaweed a) koymak b) kapatmak c) su yosunu d) ızgara yapmak |
| 4 interesting a) bıçak b) kabartma tozu c) ilginç d) aktarmak | 29 lengthwise a) pişirme yöntemi b) boylamasın c) ezmek d) muz |
| 5 flour a) ilginç b) havuç c) nane d) un | 30 chicken a) tat b) geniş kap c) tavuk d) yuvarlamak/sarmak |
| 6 fatty a) omlet b) yağlı c) ekmek d) dilimlemek | 31 crack a) kırmak b) işlem/süreç c) feseğen/reyhan d) bastırmak |
| 7 salt a) pişirme b) tuz c) fırın d) tadına bakmak | 32 roll a) saplı tencere b) aktarmak c) fırında kızartmak d) yuvarlamak/sarmak |
| 8 roast a) yarım b) yemek c) fırında kızartmak d) fırın | 33 beef broth a) fırında pişirmek b) et suyu c) sebze d) yer almak |
| 9 cooking a) şef b) pirinç c) çatal d) pişirme | 34 put a) kırmızı soğan b) fırında pişirmek c) koymak d) hindistan cevizi |
| 10 match a) eşleştirmek b) pişirme c) pizza d) sandviç | 35 cornstarch a) mısır unu b) çalkalamak c) muz d) malzemeler |
| 11 mix a) çilek b) karıştırmak c) ipucu d) kapatmak | 36 warm a) parçalamak/kesmek b) sıcak c) koymak d) yüzey |
| 12 graduate a) dondurma b) sebze c) hasır d) mezun olmak | 37 after a) feseğen/reyhan b) tuz c) (yaptıktan) sonra d) ipucu |
| 13 cooking methods a) pişirme yöntemi b) hamburger c) şef d) biftek | 38 cake pan a) kek kalıbı b) sıkmak c) sandviç d) geleneksel |
| 14 lentil a) sebze b) mercimek c) lezzetli d) buzdolabı | 39 boil a) suda kaynatmak b) pudra şekeri c) pişirme d) acılı |
| 15 spread a) tabaka b) dökmek c) meyve d) patates | 40 cherry a) buzdolabı b) kiraz c) kırmak d) omlet |
| 16 cake a) karıştırmak b) dökmek c) pişirmek d) kek | 41 flavor a) tat b) tuzlu c) sarımsak d) servis etmek |
| 17 grate a) mercimek b) ceviz c) soğan d) rendelemek | 42 red pepper a) mezun olmak b) çikolatalı c) soya sosu d) kırmızı biber |
| 18 steam a) buğuda pişirmek b) yer almak c) karışım d) elmalı turta | 43 pepper a) pul biber b) ünlü c) yemek kaşığı d) yer almak |
| 19 honey a) bal b) makarna c) kek kalıbı d) hamur | 44 tasty a) geniş kap b) kesmek c) sargı d) lezzetli |
| 20 preheated oven a) sürekli b) yumurta c) hamur d) önceden ısıtılmış fırın | 45 grape a) tercih etmek b) üzüm c) demet d) et suyu |
| 21 sheet a) kapatmak b) yer almak c) tabaka d) şef | 46 remove a) ayırmak b) tadına bakmak c) malzemeler d) maydanoz |
| 22 cup a) şekillendirmek b) ilginç c) bastırmak d) fincan | 47 taste a) mezun olmak b) tadına bakmak c) ne kadar süre? d) soymak |
| 23 bake a) hazırlamak b) sağlıklı c) fırında pişirmek d) seminer | 48 lemon juice a) havuç b) yemek c) kabartma tozu d) limon suyu |
| 24 international a) ekşi b) ayırmak c) uluslararası d) yuvarlamak/sarmak | 49 fry a) işlem/süreç b) şef c) muz d) kızartmak |
| 25 pasta a) sütlü b) çalkalamak c) makarna d) pul biber | 50 dice a) susam yağı b) feseğen/reyhan c) küp küp doğramak d) tabak |