

DERS ÖZETİ • 3. ÜNİTE: IN THE KITCHEN

In The Kitchen

Bu ünite de bir yemeğin yapılışını **sıralı cümlelerle anlatmayı**, yemekle ilgili **tercih bildirmeyi** ve tarif hakkında **basit sorular sormayı** öğrenirsin.

1 Pişirme Fiilleri

- bake: fırında pişirmek
- boil: haşlamak · fry: kızartmak
- chop: doğramak · slice: dilimlemek
- peel: soymak · mix: karıştırmak · pour: dökmek

2 Mutfak Araçları ve Tatlar

- knife, spoon, fork, pan, plate, oven
- salty: tuzlu · sour: ekşi
- spicy: baharatlı acı · bitter: kahve gibi acı
- tasty: lezzetli

3 Tarif Anlatma

- Sıralama: first, second, then, after that, finally
- Cümleler özne almaz, fiille başlar
- Mix two eggs in a bowl.
- Pour the mixture into the hot pan.

4 Tercih Bildirme

- Do you prefer cooking pizza or pasta?
- Prefer'den sonra fiil -ing alır
- I prefer cooking pasta.

5 Soru Sorma

- Do I use two or three eggs?
- What should I use to cook soup?

Pişirme Fiili ve Yiyecek Eşleşmesi

Fiil	Türkçe	Yiyecek
peel	soymak	potatoes
slice	dilimlemek	bread
chop	doğramak	onions
boil	haşlamak	eggs
bake	fırında pişirmek	a cake

ÇÖZÜMLÜ ÖRNEKLER

In The Kitchen: adım adım 5 örnek

ÖRNEK 1 ÖRNEK 1: BOŞLUK DOLDURMA

_____, pour the mixture into the hot pan. (First / Second / Finally / Then)

- 1 Cümle tarifi son adımını anlatır.
- 2 Son adımı bildiren kelime finally'dir.
- 3 First ve second ilk adımlar içindir.

Cevap: Finally

ÖRNEK 2 ÖRNEK 2: TERCİH CÜMLESİ

Do you prefer cooking pizza or pasta? sorusuna tam cümleyle cevap ver.

- 1 Soruda iki seçenek var.
- 2 Cevap prefer ile kurulur.
- 3 Prefer'den sonra fiil -ing alır.

Cevap: I prefer cooking pasta.

ÖRNEK 3 ÖRNEK 3: SORU KURMA

Çorba pişirmek için hangi aracı kullanacağını soran cümleyi kur.

- 1 Soruda 'hangi araç' ifadesi var.
- 2 Öneri sorusu should ile kurulur.
- 3 Fiil, amaç için to ile bağlanır.

Cevap: What should I use to cook soup?

ÖRNEK 4 ÖRNEK 4: KELİME SEÇME

Peel the _____ before you boil them. (potatoes / bread / cheese / milk)

- 1 Peel, kabuk soymaktır.
- 2 Kabuğu olan ve haşlanan tek yiyecek patatestir.
- 3 Bread dilimlenir, milk dökülür.

Cevap: potatoes

ÖRNEK 5 ÖRNEK 5: TARİFİ SIRALAMA

(a) Finally pour the mixture. (b) First put oil, heat it. (c) Second mix eggs. (d) After that add cheese. (e) Then add salt.

- 1 Tarif tavayı ısıtmakla başlar: (b).
- 2 Yumurta çırpma ikinci adımdır: (c).
- 3 Tuz (e), peynir ve süt (d), dökme (a) sırayla gelir.

Cevap: b-c-e-d-a

MİNİ TEST

In The Kitchen: 10 soruda kendini dene

Ad Soyad: _____

Tarih: _____

Doğru / Yanlış: _____

1. First, heat the oil. Then mix the eggs. _____, pour the mixture into the pan.

- A) Finally B) First
C) Second D) Before

3. I prefer _____ pasta.

- A) cook B) cooks
C) cooking D) cooked

5. Hangi fiil suda pişirmeyi anlatır?

- A) boil B) fry
C) bake D) peel

7. Bir tarif cümlesi genelde nasıl başlar?

- A) özne ile B) soru kelimesiyle
C) doğrudan fiille D) sıfatla

9. Çorba pişirmek için hangi aracı kullanacağını soran cümle hangisidir?

- A) What should I use to cook soup?
B) Do I use two eggs?
C) Do you prefer soup?
D) How about cooking soup?

2. Peel the potatoes cümlesinde peel ne demektir?

- A) kesmek B) soymak
C) karıştırmak D) dökmek

4. Lemons are very _____.

- A) spicy B) bitter
C) salty D) sour

6. Do you prefer cooking pizza or pasta? sorusuna doğru cevap hangisidir?

- A) I prefer cook pasta. B) I prefer cooking pasta.
C) I am prefer pasta. D) I preferring pasta.

8. Hangi kelime 'lezzetli' anlamına gelir?

- A) bitter B) sour
C) spicy D) tasty

10. First, put some oil into a pan and heat it. Second, mix two eggs. _____, add some salt.

- A) Finally B) Then
C) First D) Second

Cevap anahtarı

1. A · Son adım finally ile bildirilir.
3. C · Bu kalıpta prefer'den sonra fiil -ing alır.
5. A · Boil, suda haşlamak demektir.
7. C · Tarif cümleleri emir biçiminde, fiille başlar.
9. A · Araç sorusu what should I use ile kurulur.
2. B · Peel, kabuk soymak demektir.
4. D · Limon ekşidir, doğru sıfat sour'dur.
6. B · Prefer'den sonra -ing gelir.
8. D · Tasty, lezzetli demektir.
10. B · Üçüncü adım then ile bağlanır.

Konunun tam anlatımı ve daha fazla soru:

tahtaapp.com/blog/dersler/8-sinif-ingilizce-3-unite-in-the-kitchen-konu-anlatimi