

1. **Recipe** A) Yüzey B) Geleneksel C) Yemek tarifi D) Çeşitli
2. **Ingredients** A) Baharatlı B) Boylamasına C) Malzemeler D) Karışım
3. **Pour** A) Fırında kızartmak B) Dilimlemek C) Dökmek, boşaltmak D) Eritmek
4. **Dough** A) Hamur B) Çatal C) Un D) Soğan
5. **Pan** A) Tencere B) Tabak C) Tava D) Rende
6. **Roll** A) Buharda pişirmek B) Yuvarlamak C) Servis etmek D) Çırpma (yumurta)
7. **Heat** A) Isıtmak B) Yuvarlamak C) Servis etmek D) Kabuğunu soymak
8. **Mix** A) Serpmek B) Dökmek, boşaltmak C) Karıştırmak (kaşık ile) D) Karıştırmak (iki şeyi birbirine)
9. **Fatty** A) Sağlıksız B) Yağlı C) Çorba D) Zeytin
10. **Bowl** A) Tereyağı B) Sözlük C) Sarımsak D) Kase
11. **Grater** A) Çatal B) Rende C) Bıçak D) Tencere
12. **Oven** A) Tarif B) Biftek C) Yüzey D) Fırın
13. **Sour** A) Baharatlı B) Ilık C) Yağlı D) Ekşi

14. **Cover** A) Kırmak (yumurta ub) B) Yoğurmak C) Üzerini örtmek D) Karıştırmak
15. **Roast** A) Izgara yapmak B) Fırında kızartmak C) Yağda kızartmak D) Küp küp doğramak
16. **Flour** A) Salatalık B) Fırın C) Un D) Şeker
17. **Plate** A) Çay kaşığı B) Tabak C) Çatal D) Kase
18. **Crack** A) Eritmek B) Kırmak C) Dökmek, boşaltmak D) Dilimlemek
19. **Fry** A) Izgara yapmak B) Kaynatmak C) Dökmek, boşaltmak D) Yağda kızartmak
20. **Add** A) Ekleme B) Doğramak C) Küp küp doğramak D) Isıtmak

ÖĞRENCİNİN

ADI SOYADI: _____

SINIFI: _____

NO: _____

TARİH:

CEVAP ANAHTARI

DERS:

Aldığı puan

Net:

Yanış:

	A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

1. **Ingredients** A) Baharatlı B) Boylamasına C) Malzemeler D) Karışım
2. **Pan** A) Tencere B) Tabak C) Tava D) Rende
3. **Plate** A) Çay kaşığı B) Tabak C) Çatal D) Kase
4. **Dough** A) Hamur B) Çatal C) Un D) Soğan
5. **Crack** A) Eritmek B) Kırmak C) Dökmek, boşaltmak D) Dilimlemek
6. **Oven** A) Tarif B) Biftek C) Yüzey D) Fırın
7. **Sour** A) Baharatlı B) Ilık C) Yağlı D) Ekşi
8. **Recipe** A) Yüzey B) Geleneksel C) Yemek tarifi D) Çeşitli
9. **Add** A) Ekleme B) Doğramak C) Küp küp doğramak D) Isıtmak
10. **Mix** A) Serpmek B) Dökmek, boşaltmak C) Karıştırmak (kaşık ile) D) Karıştırmak (iki şeyi birbirine)
11. **Fry** A) Izgara yapmak B) Kaynatmak C) Dökmek, boşaltmak D) Yağda kızartmak
12. **Fatty** A) Sağlıksız B) Yağlı C) Çorba D) Zeytin
13. **Cover** A) Kırmak (yumurta için) B) Yoğurmak C) Üzerini örtmek D) Karıştırmak

14. **Heat** A) Isıtmak B) Yuvarlamak C) Servis etmek D) Kabuğunu soymak
15. **Pour** A) Fırında kızartmak B) Dilimlemek C) Dökmek, boşaltmak D) Eritmek
16. **Roll** A) Buharda pişirmek B) Yuvarlamak C) Servis etmek D) Çırpma (yumurta)
17. **Roast** A) Izgara yapmak B) Fırında kızartmak C) Yağda kızartmak D) Küp küp doğramak
18. **Grater** A) Çatal B) Rende C) Bıçak D) Tencere
19. **Bowl** A) Tereyağı B) Sözlük C) Sarımsak D) Kase
20. **Flour** A) Salatalık B) Fırın C) Un D) Şeker

ÖĞRENCİNİN

ADI SOYADI: _____

SINIFI: _____

NO: _____

TARİH:

CEVAP ANAHTARI

DERS:

Aldığı puan

Neti:

Yanlış:

	A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

... EĞİTİM - ÖĞRETİM YILI ŞEHİT MEHMET YILMAZ İ.H.O. İNGİLİZCE
DERSİ 8.SINIF 3.ÜNİTE KELİME TESTİ CEVAP ANAHTARI

A KİTAPÇIĞI CEVAP ANAHTARI

1. C	2. C	3. C	4. A	5. C	6. B	7. A	8. D	9. B	10. D
11. B	12. D	13. D	14. C	15. B	16. C	17. B	18. B	19. D	20. A

B KİTAPÇIĞI CEVAP ANAHTARI

1. C	2. C	3. B	4. A	5. B	6. D	7. D	8. C	9. A	10. D
11. D	12. B	13. C	14. A	15. C	16. B	17. B	18. B	19. D	20. C

Sorulara göre kitapçık eşleştirmesi. (A kitapçığı sıralıdır)

(A: 1 - B: 8)	(A: 2 - B: 1)	(A: 3 - B:15)	(A: 4 - B: 4)	(A: 5 - B: 2)
(A: 6 - B:16)	(A: 7 - B:14)	(A: 8 - B:10)	(A: 9 - B:12)	(A:10 - B:19)
(A:11 - B:18)	(A:12 - B: 6)	(A:13 - B: 7)	(A:14 - B:13)	(A:15 - B:17)
(A:16 - B:20)	(A:17 - B: 3)	(A:18 - B: 5)	(A:19 - B:11)	(A:20 - B: 9)

Kitapçık türüne göre A grubundaki soru eşleştirmesi. (Soldaki ilgili kitapçık, sağdaki A kitapçığı)

B Kitapçığı:	1 -> 2	2 -> 5	3 -> 17	4 -> 4	5 -> 18	6 -> 12	7 -> 13
	8 -> 1	9 -> 20	10 -> 8	11 -> 19	12 -> 9	13 -> 14	14 -> 7
	15 -> 3	16 -> 6	17 -> 15	18 -> 11	19 -> 10	20 -> 16	