

1.	Serve it hot.
A	Sıcak servis et.
B	Biraz tuz serp.
C	Kaynayana kadar sürekli karıştır.
D	Bana nasıl hazırladığını söyle.

2.	After that, pour the mixture into a baking tray.
A	(Ondan sonra karışımı fırın tepsisine dök.)
B	(Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C	(Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D	(Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)

3.	Which country does pasta belong to?
A	İçinde ne var.
B	Suyu ne zaman eklemeliyiz?
C	Makarna hangi ülkeye aittir?
D	Yazları hangi tatlıyı tercih edersin?

4.	What is the following step?
A	Malzemeler nelerdir?
B	Bir sonraki adım nedir?
C	Yapım yöntemi nedir?
D	Hamuru ekledikten sonra ne yapmalıyız?

5.	Sprinkle a little salt.
A	Sıcak servis et.
B	Biraz tuz serp.
C	Kaynayana kadar sürekli karıştır.
D	Bana nasıl hazırladığını söyle.

6.	Second, mix eggs and sugar in a bowl.
A	(İlk olarak havuçları yıka, kabuğunu soy ve rende.)
B	(İkinci olarak bir kasede yumurta ve şekeri çırp.)
C	(Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ ekle.)
D	(Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ekle.)

7.	First, wash carrots, peel and grate them.
A	(İlk olarak havuçları yıka, kabuğunu soy ve rende.)
B	(İkinci olarak bir kasede yumurta ve şekeri çırp.)
C	(Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ ekle.)
D	(Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ekle.)

8.	What is the process?
A	Malzemeler nelerdir?
B	Bir sonraki adım nedir?
C	Yapım yöntemi nedir?
D	Hamuru ekledikten sonra ne yapmalıyız?

9.	What should we do after we add the dough?
A	Malzemeler nelerdir?
B	Bir sonraki adım nedir?
C	Yapım yöntemi nedir?
D	Hamuru ekledikten sonra ne yapmalıyız?

10.	What are the ingredients?
A	Malzemeler nelerdir?
B	Bir sonraki adım nedir?
C	Yapım yöntemi nedir?
D	Hamuru ekledikten sonra ne yapmalıyız?

11.	When should we add water?
A	İçinde ne var.
B	Suyu ne zaman eklemeliyiz?
C	Makarna hangi ülkeye aittir?
D	Yazları hangi tatlıyı tercih edersin?

12.	Next, stir all the ingredients once again and add carrots, walnut and cinnamon.
A	(Ondan sonra karışımı fırın tepsisine dök.)
B	(Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C	(Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D	(Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)

13.	Then, add flour, baking powder and vanilla.
A	(İlk olarak havuçları yıka, kabuğunu soy ve rende.)
B	(İkinci olarak bir kasede yumurta ve şekeri çırp.)
C	(Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ ekle.)
D	(Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ekle.)

14.	Add milk and oil into this mixture.
A	(İlk olarak havuçları yıka, kabuğunu soy ve rende.)
B	(İkinci olarak bir kasede yumurta ve şekeri çırp.)
C	(Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ ekle.)
D	(Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ekle.)

15. **Before you grate tomatoes, peel them.**
- A** (Domatesleri rendelemeden önce, kabuklarını soy.)
B (Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C (Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D (Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)
16. **When butter melts, pour the mixture into the hot pan.**
- A** (Yumurtaları kırdıktan sonra, çırp.)
B (Yağ eridiğinde, karışımı sıcak tavaya dök.)
C (Su kaynadığında, yarım paket makarna ekle.)
D (Patatesleri haşladıktan sonra, püre yap.)
17. **Tell me how you prepare it.**
- A** Sıcak servis et.
B Biraz tuz serp.
C Kaynayana kadar sürekli karıştır.
D Bana nasıl hazırladığını söyle.
18. **Which dessert do you prefer in summers?**
- A** İçinde ne var.
B Suyu ne zaman eklemeliyiz?
C Makarna hangi ülkeye aittir?
D Yazları hangi tatlıyı tercih edersin?
19. **What's in it?**
- A** İçinde ne var.
B Suyu ne zaman eklemeliyiz?
C Makarna hangi ülkeye aittir?
D Yazları hangi tatlıyı tercih edersin?
20. **Before you put butter into saucepan, heat it.**
- A** (Ondan sonra karışımı fırın tepsisine dök.)
B (Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C (Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D (Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)
21. **After you boil potatoes, mash them.**
- A** (Yumurtaları kırdıktan sonra, çırp.)
B (Yağ eridiğinde, karışımı sıcak tavaya dök.)
C (Su kaynadığında, yarım paket makarna ekle.)
D (Patatesleri haşladıktan sonra, püre yap.)
22. **Prepare some tomato sauce.**
- A** Eminim lezzetlidir.
B O geleneksel bir İtalyan yemeğidir.
C Sosu dök ve servis et.
D Biraz domates sosu hazırla.

23. **Pour the sauce and serve it.**
- A** Eminim lezzetlidir.
B O geleneksel bir İtalyan yemeğidir.
C Sosu dök ve servis et.
D Biraz domates sosu hazırla.
24. **Stir constantly until it boils.**
- A** Sıcak servis et.
B Biraz tuz serp.
C Kaynayana kadar sürekli karıştır.
D Bana nasıl hazırladığını söyle.
25. **Finally bake it in preheated oven about 30 minutes .**
- A** (Ondan sonra karışımı fırın tepsisine dök.)
B (Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C (Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D (Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)

ÖĞRENCİNİN

ADI SOYADI: _____

SINIFI: _____

NO: _____

TARİH:

CEVAP ANAHTARI

DERS:

Aldığı puan

Net:

Yanlış:

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

1.

What's in it?	
A	İçinde ne var.
B	Suyu ne zaman eklemeliyiz?
C	Makarna hangi ülkeye aittir?
D	Yazları hangi tatlıyı tercih edersin?

2.

Pour the sauce and serve it.	
A	Eminim lezzetlidir.
B	O geleneksel bir İtalyan yemeğidir.
C	Sosu dök ve servis et.
D	Biraz domates sosu hazırla.

3.

First, wash carrots, peel and grate them.	
A	(İlk olarak havuçları yıka, kabuğunu soy ve rende.)
B	(İkinci olarak bir kasede yumurta ve şekeri çırp.)
C	(Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ ekle.)
D	(Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ekle.)

4.

Add milk and oil into this mixture.	
A	(İlk olarak havuçları yıka, kabuğunu soy ve rende.)
B	(İkinci olarak bir kasede yumurta ve şekeri çırp.)
C	(Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ ekle.)
D	(Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ekle.)

5.

Serve it hot.	
A	Sıcak servis et.
B	Biraz tuz serp.
C	Kaynayana kadar sürekli karıştır.
D	Bana nasıl hazırladığını söyle.

6.

After that, pour the mixture into a baking tray.	
A	(Ondan sonra karışımı fırın tepsisine dök.)
B	(Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C	(Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D	(Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)

7.

What is the process?	
A	Malzemeler nelerdir?
B	Bir sonraki adım nedir?
C	Yapım yöntemi nedir?
D	Hamuru ekledikten sonra ne yapmalıyız?

8.

Before you grate tomatoes, peel them.	
A	(Domatesleri rendeledikten önce, kabuklarını soy.)
B	(Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C	(Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D	(Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)

9.

What is the following step?	
A	Malzemeler nelerdir?
B	Bir sonraki adım nedir?
C	Yapım yöntemi nedir?
D	Hamuru ekledikten sonra ne yapmalıyız?

10.

Then, add flour, baking powder and vanilla.	
A	(İlk olarak havuçları yıka, kabuğunu soy ve rende.)
B	(İkinci olarak bir kasede yumurta ve şekeri çırp.)
C	(Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ ekle.)
D	(Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ekle.)

11.

Prepare some tomato sauce.	
A	Eminim lezzetlidir.
B	O geleneksel bir İtalyan yemeğidir.
C	Sosu dök ve servis et.
D	Biraz domates sosu hazırla.

12.

Next, stir all the ingredients once again and add carrots, walnut and cinnamon.	
A	(Ondan sonra karışımı fırın tepsisine dök.)
B	(Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C	(Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D	(Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)

13.

After you boil potatoes, mash them.	
A	(Yumurtaları kırdıktan sonra, çırp.)
B	(Yağ eridiğinde, karışımı sıcak tavaya dök.)
C	(Su kaynadığında, yarım paket makarna ekle.)
D	(Patatesleri haşladıktan sonra, püre yap.)

14.

When butter melts, pour the mixture into the hot pan.	
A	(Yumurtaları kırdıktan sonra, çırp.)
B	(Yağ eridiğinde, karışımı sıcak tavaya dök.)
C	(Su kaynadığında, yarım paket makarna ekle.)
D	(Patatesleri haşladıktan sonra, püre yap.)

15.

Before you put butter into saucepan, heat it.	
A	(Ondan sonra karışımı fırın tepsisine dök.)
B	(Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C	(Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D	(Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)

16. **What are the ingredients?**

A Malzemeler nelerdir?
B Bir sonraki adım nedir?
C Yapım yöntemi nedir?
D Hamuru ekledikten sonra ne yapmalıyız?

17. **What should we do after we add the dough?**

A Malzemeler nelerdir?
B Bir sonraki adım nedir?
C Yapım yöntemi nedir?
D Hamuru ekledikten sonra ne yapmalıyız?

18. **Tell me how you prepare it.**

A Sıcak servis et.
B Biraz tuz serp.
C Kaynayana kadar sürekli karıştır.
D Bana nasıl hazırladığını söyle.

19. **Sprinkle a little salt.**

A Sıcak servis et.
B Biraz tuz serp.
C Kaynayana kadar sürekli karıştır.
D Bana nasıl hazırladığını söyle.

20. **Stir constantly until it boils.**

A Sıcak servis et.
B Biraz tuz serp.
C Kaynayana kadar sürekli karıştır.
D Bana nasıl hazırladığını söyle.

21. **Which dessert do you prefer in summers?**

A İçinde ne var.
B Suyu ne zaman eklemeliyiz?
C Makarna hangi ülkeye aittir?
D Yazları hangi tatlıyı tercih edersin?

22. **Which country does pasta belong to?**

A İçinde ne var.
B Suyu ne zaman eklemeliyiz?
C Makarna hangi ülkeye aittir?
D Yazları hangi tatlıyı tercih edersin?

23. **When should we add water?**

A İçinde ne var.
B Suyu ne zaman eklemeliyiz?
C Makarna hangi ülkeye aittir?
D Yazları hangi tatlıyı tercih edersin?

24. **Finally bake it in preheated oven about 30 minutes .**

A (Ondan sonra karışımı fırın tepsisine dök.)
B (Daha sonra tüm malzemeleri bir kez daha karıştır ve havuç, ceviz ve tarçın ekle.)
C (Yağı tavaya koymadan önce, tavayı ısıt.)
D (Son olarak önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişir.)

25. **Second, mix eggs and sugar in a bowl.**

A (İlk olarak havuçları yıka, kabuğunu soy ve rende.)
B (İkinci olarak bir kasede yumurta ve şekeri çırp.)
C (Bu karışımın içine süt ve sıvı yağ ekle.)
D (Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ekle.)

ÖĞRENCİNİN

ADI SOYADI: _____

SINIFI: _____

NO: _____

TARİH:/...../.....

CEVAP ANAHTARI

DERS:

Aldığı puan

Net:

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"/>					

A KİTAPÇIĞI CEVAP ANAHTARI

1. A	2. A	3. C	4. B	5. B	6. B	7. A	8. C	9. D	10. A
11. B	12. B	13. D	14. C	15. A	16. B	17. D	18. D	19. A	20. C
21. D	22. D	23. C	24. C	25. D					

B KİTAPÇIĞI CEVAP ANAHTARI

1. A	2. C	3. A	4. C	5. A	6. A	7. C	8. A	9. B	10. D
11. D	12. B	13. D	14. B	15. C	16. A	17. D	18. D	19. B	20. C
21. D	22. C	23. B	24. D	25. B					

Sorulara göre kitapçık eşleştirmesi. (A kitapçığı sıralıdır)

(A: 1 - B: 5)	(A: 2 - B: 6)	(A: 3 - B:22)	(A: 4 - B: 9)	(A: 5 - B:19)
(A: 6 - B:25)	(A: 7 - B: 3)	(A: 8 - B: 7)	(A: 9 - B:17)	(A:10 - B:16)
(A:11 - B:23)	(A:12 - B:12)	(A:13 - B:10)	(A:14 - B: 4)	(A:15 - B: 8)
(A:16 - B:14)	(A:17 - B:18)	(A:18 - B:21)	(A:19 - B: 1)	(A:20 - B:15)
(A:21 - B:13)	(A:22 - B:11)	(A:23 - B: 2)	(A:24 - B:20)	(A:25 - B:24)

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

B Kitapçığı:	1 -> 19	2 -> 23	3 -> 7	4 -> 14	5 -> 1	6 -> 2	7 -> 8
	8 -> 15	9 -> 4	10 -> 13	11 -> 22	12 -> 12	13 -> 21	14 -> 16
	15 -> 20	16 -> 10	17 -> 9	18 -> 17	19 -> 5	20 -> 24	21 -> 18
	22 -> 3	23 -> 11	24 -> 25	25 -> 6			