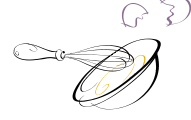


English-Turkish Kitchen Dictionary

Verbs



Arrange: Düzenlemek

Bake: Fırında pişirmek

Baste: Bir şeyin üzerini yağlamak

Beat: Çırpma

Blend: Harmanlamak

Boil: Yüksek ateşte kaptatmak

Braise: Kapalı kaptta kavurmak

Brew: Demlemek

Broil: Izgarada pişirmek

Chop: Rastgele parçalara doğramak

Combine: Malzemeleri bir araya getirmek

Crumble: Üfalamak

Crush: Ezmek, parçalamak

Dice: Küp küp doğramak

Dip: Sıvı içine batırmak

Drain: Süzmek

Drizzle: Sıvıları serpmek

Flute: Hamurun kenarını sıkıp, birbirine
pli şeklinde yapıştırmak

Fold: Katlamak, kıvrırmak

Fry: Kızartmak

Garnish: Süslemek

Glaze: Üzerine fırça ile sürmek

Grate: İnce rendelemek

Grill: Izgara yapmak

Grind: Robotta çekmek, değirmende öğütmek

Hull: Meyvelerin sap ve yapraklarını temizlemek

Julienne: İnce ve uzun dilimler halinde kesmek

Marinate: Etleri baharatlı sos içinde bekletmek

Mash: Ezmek, püre haline getirmek

Mix: Karıştırmak

Poach: Kaynayan su içinde pişirmek

Pound: Eti dövmek

Punch: Mayalı hamurun havasını indirmek

Puree: Püre haline getirmek

Roast: Etlerin fırında kızartılması,

kuruyemişlerin kavrulması,

Biber ve patlıcanın közlenmesi

Roll up: rulo şeklinde sarmak

Sauté: Sote etmek

Shred: Çekirdeğini çıkartmak

Shred: Rendenin geniş tarafı ile rendelemek

Simmer: Düşük ateşte pişirmek

Sizzle: Tavadaki yağın kızması

Skim: Çorbaların üzerindeki köpüğü yada yağı
temizlemek

Slice: Dilimlemek

Soak: Banmak, batırmak

Sprinkle: Serpmek (baharat)

Steam: Buharda pişirmek

Stew: Kısık ateşte, az su ile pişirmek

Stir: Üzmeği karıştırmak

Tear: Marul vb el yardımıyla bölmek

Thaw: Donmuş gıdayı çözmek

Toss: Havaya atma (salata vb)

Whisk: Çırpma