

Kitchen Tools

- Spoon: Kaşık
- Tablespoon: Yemek kaşığı
- Teaspoon: Çay kaşığı
- Coffee spoon/Dessertspoon: Tatlı kaşığı
- Wooden spoon: Tahta kaşık
- Fork: Çatal
- Knife: Bıçak
- Plate/Dish: Tabak
- Grater: Rende
- Strainer: Süzgeç
- Mixer: Mikser, karıştırıcı
- Pot: Tencere, demlik
- Teapot: Çaydanlık, demlik
- Pan: Tava
- Saucepan: Sos tavası
- Frying pan: Kızartma tavası
- Cake pan: Kek kalıbı
- Cake mold: Kek kalıbı
- Baking tray: Fırın tepsisi
- Baking paper/Paper sheet: Yağlı kağıt
- Plastic wrap: Streç film
- Bowl: Kase
- Bottle: Şişe
- Cup/Glass: Fincan, bardak
- Oven: Fırın
- Freezer: Dondurucu, buzluk
- Fridge/Refrigerator: Buzdolabı

Other Words About the Kitchen

- Cuisine: Mutfak
- Recipe: Tarif
- Meal/Food: Yemek
- Preparation: Hazırlık
- Process: Süreç
- Ingredients: Malzemeler, içindekiler
- Mixture: Karışım
- Chef/Cook: Aşçı
- Flavor: Aroma, tat
- Surface: Yüzey
- Healthy: Sağlıklı
- Unhealthy: Sağlıksız
- Need: İhtiyaç duymak, ihtiyacı olmak
- Contain: İçermek
- Toothpick: Kürdan
- Traditional: Geleneksel
- Hungry: Karnı aç, acıkmış
- Preheated: Önceden ısıtılmış
- Grated: Rendelenmiş
- Melted: Eritilmiş
- Fried: Kızartılmış, kızarmış
- Lengthwise: Uzunlamasına
- Sweet tooth: Tatlıya düşkün
- Enjoy your meal: Afiyet olsun
- Enjoy it: Tadını çıkar, afiyet olsun
- Good appetite: Afiyet olsun
- Bon Appetit: Afiyet olsun

Ingredients

- Oil: Sıvıyağ
- Olive oil: Zeytinyağ
- Butter: Tereyağ, katı yağ
- Sugar: Toz şeker
- Powdered sugar: Pudra şekeri
- Baking powder: Kabartma tozu
- Coconut Powder: Hindistan cevizi tozu
- Flour: Un
- Water: Su
- Chocolate: Çikolata
- Chocolate chips: damla çikolata
- Garlic: Sarımsak
- Onion: Soğan
- Potato: Patates
- Tomato: Domates
- Cucumber: Salatalık
- Rice: Pirinç
- Egg: Yumurta
- Pasta: Makarna
- Fish: Balık
- Raw fish: :Çiğ balık
- Chicken: Tavuk
- Meat: Et
- Minced meat: Kıyma
- Meatball: Köfte
- Milk: Süt
- Fruit: Meyve
- Vegetables: Sebzeler
- Parsley: Maydanoz
- Dough: Hamur
- Bread: Ekmek
- Lentil: Mercimek
- Mint: Nane
- Basil: Fesleğen
- Pepper: Biber
- Bell pepper: Dolmalık biber
- Chili pepper: Acı biber
- Black pepper: Karabiber
- Salt: Tuz
- Cinnamon: Tarçın
- Cumin: Kimyon
- Ginger: Zencefil
- Herbs/Spices: Otlar, baharatlar
- Breadcrumb: Galeta unu

Tastes of Food

- Sweet: Tatlı
- Salty: Tuzlu
- Bitter: Acı
- Sour: Ekşi
- Spicy: Baharatlı
- Fatty/Greasy: Yağlı
- Milky: Sütlü
- Creamy: Kremalı, kaymaklı
- Tasty: Lezzetli
- Delicious: Lezzetli
- Yummy: Lezzetli

Cooking Process/Methods

- Cook: Pişirmek
- Prepare: Hazırlamak
- Fry: Yağda kızartmak
- Boil: Haşlamak, suda kaynatmak
- Dice: Küp küp doğramak
- Chop: Kalın kalın doğramak
- Slice: Dilimlemek
- Cut: Kesmek
- Mash: Ezmek, püre haline getirmek
- Peel: Kabuğunu soymak
- Bake: Fırında pişirmek, fırınlamak
- Roast: Fırında kızartmak
- Grill: Izgarada pişirmek
- Steam: Buharda pişirmek
- Spread: Sürmek, yaymak
- Sprinkle: Serpmek, serpiştirmek
- Crack: Kırarak
- Whisk/Beat: Çırpma
- Stir: Karıştırmak
- Mix: Karıştırmak
- Toss: Sallamak, atmak
- Knead: Yoğurmak
- Drain/Strain: Süzmek
- Grate: Rendelemek
- Marinate: Marine etmek
- Season: Baharatlamak
- Squeeze: Sıkma (e.g. lemon)
- Roll: Yuvarlamak, merdane ile açmak
- Heat: Isıtmak
- Pour: Dökmek
- Add: Eklemek
- Dissolve: Eritmek, çözmek
- Melt: Erimek, eritmek
- Drop: Damlatmak
- Cut into halves: Yarıya bölmek
- Turn: Çevirmek, döndürmek
- Taste: Tatmak
- Cover: Üzerini örtmek
- Place: Yerleştirmek
- Press firmly: Sıkıca bastırmak
- Put: Koymak
- Remove: Kaldırmak
- Shape: Şekillendirmek
- Rinse: Durulamak
- Tie: Bağlamak
- Use: Kullanmak
- Complete: Tamamlamak
- Serve: Servis etmek

IN THE KITCHEN

