

Upper Intermediate – Helping with cooking

Marissa: How can I help?

Ben nasıl yardımcı olabilirim?

Juan Carlos: Um...why don't you iron the tablecloth and set the table?

Sen de masa örtüsünü ütüle ve masayı hazırla.

Marissa: I already did that. I want to help with the cooking.

Bunları zaten yaptım. Yemek pişirmede yardım etmek istiyorum.

Juan Carlos: Okay, you can scrub these potatoes, peel the carrots, and rinse these grapes.

Tamam şu patatesleri yıka,havuçları rendeleden sonra da bu üzümleri yıka.

Marissa: All right, I'll do that, but I think you're just giving me the scut work. I want to do some real cooking.

Tamam , yaparım. Ama sanırım bana hep sıkıcı ve basit işleri veriyorsun. Ben biraz gerçek aşçılık yapmam istiyorum.

Juan Carlos: Well okay, I guess you could cut up this chicken and then chop these vegetables. After that, you can sauté the vegetables in this pan.

Peki o zaman. Sanırım bu tavuğu kesebilirsin ardından da şu sebzeleri doğrarsın. Daha sonra sebzeleri bu tavada haşlayabilirsin.

Marissa: Great! Now, how do you sauté? I've never done it before.

Harika. Şimdi, sebzeleri nasıl haşlıyorsun? Daha önce hiç yapmadım.

Juan Carlos: What?! Forget it. You can steam the vegetables instead.

Ne? Neyse unut onu. Onun yerine sebzeleri buharda pişir.

Marissa: Okay, just show me how.

Tamam, sadece nasıl yapılacağını göster yeter.

Juan Carlos: Never mind. Here, just beat these eggs and slice these onions. When you're done, you can toss that salad.

Neyse kalsın. Sen en iyisi bu yumurtaları çırp ve şu soğanları doğra. Bitirdiğinde salatayı karıştırırsın.

Marissa: But I want to whip up some gourmet dishes. When can I cook?

Ancak ben hızlı bir şekilde güzel yemekler yapmak istiyorum. Ne zaman böyle yemek yapabilirim?

Juan Carlos: That's a good question. Ask me again when you've learned how!

Güzel bir soru. İstersen nasıl pişirildiğini öğrendiğinde tekrar sor!