

Almanca Yemek

Başlangıçtan ileri seviyeye 192 kelime.

#	KELIME	ÇEVİRİ	SEVİYE
1	das Vollkornbrot A2 <i>/das ˈfɔlkɔʁnˌbrɔ:t/</i> çoğ. die Vollkornbrote	Kepekli ekmek	B1-B2
2	Quinoa B1 <i>/'ki: noa/</i> die	Kinoa	B1-B2
3	Couscous B1 <i>/'kʊskʊs/</i> der	Kuskus	B1-B2
4	die Linsen A2 <i>/di: ˈlɪnzən/</i>	Mercimek	B1-B2
5	der Blumenkohl A2 <i>/de:ɐ̯ ˈblu:mənˌko:l/</i>	Karnabahar	B1-B2
6	der Spargel A2 <i>/de:ɐ̯ ˈʃpaʁɡl/</i>	Kuşkonmaz	B1-B2
7	Rote Bete B1 <i>/'ʁo:tə ˈbe:tə/</i> die · çoğ. die Roten Beten	Pancar	B1-B2
8	das Wasser A1 <i>/das ˈvase/</i>	Su	A1-A2
9	der Kaffee A1 <i>/de:ɐ̯ ˈkafe:/</i> çoğ. die Kaffees	Kahve	A1-A2
10	der Tee A1 <i>/de:ɐ̯ ˈte:/</i> çoğ. die Tees	Çay	A1-A2
11	die Milch A1 <i>/di: ˈmɪlç/</i>	Süt	A1-A2
12	der Saft A1 <i>/de:ɐ̯ ˈzaft/</i> çoğ. die Säfte	Meyve Suyu	A1-A2
13	das Bier A1 <i>/das ˈbi:ɐ̯/</i> çoğ. die Biere	Bira	A1-A2
14	der Wein A1 <i>/de:ɐ̯ ˈvaɪn/</i> çoğ. die Weine	Şarap	A1-A2
15	das Glas A1 <i>/das ˈgla:s/</i> çoğ. die Gläser	Bardak	A1-A2
16	das Brot A1 <i>/das ˈbrɔ:t/</i> çoğ. die Brote	Ekmek	A1-A2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
17	der Käse A1 <i>/de:ɐ̯ ˈkɛ:zə/</i> çoğ. die Käse	Peynir	A1-A2
18	das Ei A1 <i>/das ʔaɪ/</i> çoğ. die Eier	Yumurta	A1-A2
19	der Apfel A1 <i>/de:ɐ̯ ˈapfəl/</i> çoğ. die Äpfel	Elma	A1-A2
20	der Fisch A1 <i>/de:ɐ̯ ˈfɪʃ/</i> çoğ. die Fische	Balık	A1-A2
21	Kochen A1 <i>/ˈkɔxŋ/</i> kochte · hat gekocht	Pişirmek	A1-A2
22	die Banane A1 <i>/di: baˈna:nə/</i> çoğ. die Bananen	Muz	A1-A2
23	die Zitrone A1 <i>/di: tsiˈtʁo:nə/</i> çoğ. die Zitronen	Limon	A1-A2
24	die Kartoffel A1 <i>/di: kaʁˈtɔf/</i> çoğ. die Kartoffeln	Patates	A1-A2
25	die Tomate A1 <i>/di: toˈma:tə/</i> çoğ. die Tomaten	Domates	A1-A2
26	die Gurke A1 <i>/di: ˈɡʊʁkə/</i> çoğ. die Gurken	Salatalık	A1-A2
27	die Karotte A1 <i>/di: kaˈʁɔtə/</i> çoğ. die Karotten	Havuç	A1-A2
28	die Zwiebel A1 <i>/di: ˈtsvi:bəl/</i> çoğ. die Zwiebeln	Soğan	A1-A2
29	der Champignon A2 <i>/de:ɐ̯ ˈʃampinjɔŋ/</i> çoğ. die Champignons	Beyaz mantar	B1-B2
30	das Gewürz A2 <i>/das gəˈvʏʁts/</i> çoğ. die Gewürze	Baharat	B1-B2
31	die Kräuter A2 <i>/di: ˈkrɔɪtə/</i>	Otlar	B1-B2
32	die Petersilie A2 <i>/di: peˈtɛːziːljə/</i>	Maydanoz	B1-B2
33	das Basilikum B1 <i>/das baˈziːlikʊm/</i>	Fesleğen	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
34	der Oregano B1 <i>/de:ɐ ɔ'ʁe:ɡano/</i>	İzmir kekiği	B1-B2
35	der Rosmarin B1 <i>/de:ɐ 'ʁo:smɑʁi:n/</i>	Biberiye	B1-B2
36	das Fondue B1 <i>/das fɔ'dy:/</i> çoğ. die Fondues	Fondü	B1-B2
37	das Gulasch B1 <i>/das 'gu:laʃ/</i> çoğ. die Gulasche	Gulaş	B1-B2
38	das Raclette B1 <i>/das ʁa'klet/</i>	Raclette	B1-B2
39	das Risotto B1 <i>/das ʁi'zɔto/</i> çoğ. die Risottos	Risotto	B1-B2
40	der Hummer B1 <i>/de:ɐ 'hʊmə/</i> çoğ. die Hummer	Istakoz	B1-B2
41	der Kaviar B1 <i>/de:ɐ 'ka:vja:ɐ/</i>	Havyar	B1-B2
42	die Garnelen B1 <i>/di: ɡaʁ'ne:lən/</i>	Karidesler	B1-B2
43	der Knoblauch A2 <i>/de:ɐ 'kno:plaʊx/</i>	Sarımsak	A1-A2
44	der Reis A1 <i>/de:ɐ 'ʁaɪs/</i>	Pirinç	A1-A2
45	die Nudeln A1 <i>/di: 'nu:dl̩n/</i>	Makarna	A1-A2
46	das Salz A1 <i>/das 'zalts/</i>	Tuz	A1-A2
47	der Zucker A1 <i>/de:ɐ 'tsʊkə/</i>	Şeker	A1-A2
48	der Pfeffer A1 <i>/de:ɐ 'pʰɛfɐ/</i>	Karabiber	A1-A2
49	die Suppe A1 <i>/di: 'zʊpə/</i> çoğ. die Suppen	Çorba	A1-A2
50	die Kohlenhydrate B1 <i>/di: 'ko:lənhy,dʁa:tə/</i>	Karbonhidratlar	B1-B2
51	die Degustation C1 <i>/di: degʊsta'tsjo:n/</i> çoğ. die Degustationen	Tadım	C1
52	das Umami C1 <i>/das u'ma:mi/</i>	Umami	C1
53	der Salat A1 <i>/de:ɐ za'la:t/</i> çoğ. die Salate	Salata	A1-A2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
54	der Schinken A1 <i>/de:ɐ̯ ˈʃɪŋkən/</i> çoğ. die Schinken	Jambon	A1-A2
55	das Hähnchen A1 <i>/das ˈhɛ:nçən/</i> çoğ. die Hähnchen	piliç	A1-A2
56	das Rindfleisch A2 <i>/das ˈʁɪntˌflaɪʃ/</i>	Sığır eti	A1-A2
57	das Schweinefleisch A2 <i>/das ˈʃvaɪnəˌflaɪʃ/</i>	Domuz eti	A1-A2
58	die Limonade A1 <i>/di: limoˈna:də/</i> çoğ. die Limonaden	Gazoz	A1-A2
59	die Cola A1 <i>/di: ˈko:la/</i> çoğ. die Colas	Kola	A1-A2
60	Backen A1 <i>/ˈbakən/</i> backte · hat gebacken · düzensiz	Fırınlamak	A1-A2
61	Braten A2 <i>/ˈbrʌ:tən/</i> briet · hat gebraten · düzensiz	Kızartmak	A1-A2
62	Grillen A2 <i>/ˈɡʁɪlən/</i> grillte · hat gegrillt	Izgara yapmak	A1-A2
63	das Messer A1 <i>/das ˈmɛsɐ/</i> çoğ. die Messer	Bıçak	A1-A2
64	der Löffel A1 <i>/de:ɐ̯ ˈlœfəl/</i> çoğ. die Löffel	Kaşık	A1-A2
65	die Gabel A1 <i>/di: ˈga:bəl/</i> çoğ. die Gabeln	Çatal	A1-A2
66	das Brötchen A1 <i>/das ˈbrø:tçən/</i> çoğ. die Brötchen	Küçük ekmek	A1-A2
67	die Bratwurst A2 <i>/di: ˈbrʌ:tˌvʊʁst/</i> çoğ. die Bratwürste	Izgara sosis	A1-A2
68	die Wurst A1 <i>/di: ˈvʊʁst/</i> çoğ. die Würste	Sosis	A1-A2
69	der Kuchen A1 <i>/de:ɐ̯ ˈku:xən/</i> çoğ. die Kuchen	Kek	A1-A2

#	KELIME	ÇEVİRİ	SEVİYE
70	die Torte A2 <i>/di: 'tɔʁtə/</i> çoğ. die Torten	Pasta	A1-A2
71	die Tasse A1 <i>/di: 'tasə/</i> çoğ. die Tassen	Fincan	A1-A2
72	Vegan A2 <i>/ve'ga:n/</i>	Vegan	A1-A2
73	Vegetarisch A2 <i>/vege'ta:ʁɪʃ/</i>	Vejetaryen	A1-A2
74	Sous-vide C1 <i>/su:'vi:d/</i> das	Sous-vide	C1
75	Flambieren C1 <i>/flam'bi:ʁən/</i> flambierte · hat flambiert	Flambe etmek	C1
76	das Paprikapulver B1 <i>/das 'paprika,pølvə/</i>	Toz kırmızı biber	B1-B2
77	Deglacieren C2 <i>/deglə'si:ʁən/</i> deglacierte · hat deglaciert	Deglase etmek	C1
78	die Sojasauce B1 <i>/di: 'zo:ja,zo:sə/</i> çoğ. die Sojasaucen	Soya sosu	B1-B2
79	Emulgieren C1 <i>/emø'l'gi:ʁən/</i> emulgierte · hat emulgiert	Emülsifiye etmek	C1
80	das Rapsöl B1 <i>/das 'ʁaps,ʔø:l/</i> çoğ. die Rapsöle	Kolza yağı	B1-B2
81	Mise en place C1 <i>/mi:z ă 'plas/</i> die	Mise en place	C1
82	Würzen A2 <i>/'vʏʁtsən/</i> würzte · hat gewürzt	Baharatlamak	B1-B2
83	Demi-Glace C2 <i>/dəmi'glas/</i> die · çoğ. die Demi-Glaces	Demi-glace	C1
84	Rühren A2 <i>/'ʁy:ʁən/</i> rührte · hat gerührt	Karıştırmak	B1-B2
85	Roux C1 <i>/'ʁu:/</i> die	Roux	C1
86	Schälen A2 <i>/'ʃɛ:lən/</i> schälte · hat geschält	Soymak	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
87	Auftauen B1 <i>/ˈaʊf,taʊən/</i> taute auf · hat aufgetaut	Buzunu çözmek	B1-B2
88	Bio A2 <i>/ˈbi:ɔ/</i>	Organik	A1-A2
89	die Lebensmittel A1 <i>/di: ˈle:bəns,mɪtəl/</i>	Gıda maddeleri	A1-A2
90	die Bouillon B2 <i>/di: buˈjɔ:/</i> çoğ. die Bouillons	Et suyu	B1-B2
91	die Artischocke B2 <i>/di: ʔɛtiˈʃɔkə/</i> çoğ. die Artischocken	Enginar	B1-B2
92	das Carpaccio B2 <i>/das kaɐˈpatʃɔ/</i> çoğ. die Carpaccios	Carpaccio	B1-B2
93	die Tapas B1 <i>/di: ˈtapas/</i>	Tapas	B1-B2
94	Laktosefrei B1 <i>/lakˈto:zə,fʊəɹi/</i>	Laktoz içermez	B1-B2
95	die Aubergine A2 <i>/di: obɛɐˈʒi:nə/</i> çoğ. die Auberginen	Patlıcan	B1-B2
96	das Öl A1 <i>/das ˈø:l/</i> çoğ. die Öle	Yağ	A1-A2
97	die Butter A1 <i>/di: ˈbʊtɐ/</i>	Tereyağı	A1-A2
98	Schneiden A2 <i>/ˈʃnaɪdən/</i> schnitt · hat geschnitten · düzensiz	Kesmek	A1-A2
99	der Kühlschrank A1 <i>/de:ɐ ˈky:l,ʃʊaŋk/</i> çoğ. die Kühlschränke	Buzdolabı	A1-A2
100	das Eis A1 <i>/das ʔaɪs/</i>	Dondurma	A1-A2
101	das Getränk A1 <i>/das gəˈtʁɛŋk/</i> çoğ. die Getränke	İçecek	A1-A2
102	das Mindesthaltbarkeitsdatum B1 <i>/das ˈmɪndəsthaltba:ɐkaɪts,da:təm/</i> çoğ. die Mindesthaltbarkeitsdaten	Tavsiye edilen tüketim tarihi	B1-B2
103	die Haltbarkeit B1 <i>/di: ˈhaltba:ɐkaɪt/</i>	Raf ömrü	B1-B2
104	die Zutatenliste B1 <i>/di: ˈtsu:ta:tən,lɪstə/</i> çoğ. die Zutatenlisten	İçindekiler listesi	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
105	der Honig A1 <i>/de:ɣ 'ho:nɪç/</i>	Bal	A1-A2
106	die Marmelade A1 <i>/di: maɪmə'la:də/</i> çoğ. die Marmeladen	Reçel	A1-A2
107	der Joghurt A1 <i>/de:ɣ 'jo:gʊɐ̯t/</i> çoğ. die Joghurts	Yoğurt	A1-A2
108	die Sahne A1 <i>/di: 'za:nə/</i>	Süt kreması	A1-A2
109	der Pfannkuchen A2 <i>/de:ɣ 'pfan,ku:xŋ/</i> çoğ. die Pfannkuchen	Krep	A1-A2
110	das Steak A2 <i>/das 'ste:k/</i> çoğ. die Steaks	Biftek	A1-A2
111	das Schnitzel A1 <i>/das 'ʃnɪts/</i> çoğ. die Schnitzel	Şnitzel	A1-A2
112	die Pizza A1 <i>/di: 'pɪtsa/</i> çoğ. die Pizzen	Pizza	A1-A2
113	die Pasta A1 <i>/di: 'pasta/</i>	Makarna	A1-A2
114	die Bohnen A2 <i>/di: 'bo:nən/</i>	Fasulye	A1-A2
115	der Pilz A2 <i>/de:ɣ 'pɪlt͡s/</i> çoğ. die Pilze	Mantar	A1-A2
116	die Pfanne A2 <i>/di: 'pfanə/</i> çoğ. die Pfannen	Tava	A1-A2
117	der Topf A2 <i>/de:ɣ 'tɔpf/</i> çoğ. die Töpfe	Tencere	A1-A2
118	die Schüssel A2 <i>/di: 'ʃʏs/</i> çoğ. die Schüsseln	Kase	A1-A2
119	der Fond B2 <i>/de:ɣ 'fɔ̃:/</i> çoğ. die Fonds	Et suyu özü	C1
120	das Consommé C1 <i>/das kɔ̃sɔ'me:/</i> çoğ. die Consommés	Konsome	C1
121	die Béchamelsauce B2 <i>/di: beʃa'mɛl,zo:sə/</i> çoğ. die Béchamelsaucen	Beşamel sos	C1

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
122	die Vinaigrette B2 <i>/di: vine'gʁɛt/</i> çoğ. die Vinaigrettes	Vinaigrette	C1
123	Gazpacho B2 <i>/gas'patʃo/</i> der · çoğ. die Gazpachos	Gazpacho	C1
124	das Ratatouille B2 <i>/das ʁata'tuʝi/</i>	Ratatouille	C1
125	die Bouillabaisse C1 <i>/di: buja'bɛ:s/</i> çoğ. die Bouillabaisses	Bouillabaisse	C1
126	das Geliermittel B2 <i>/das ze'li:ɡ,mɪtʃ/</i> çoğ. die Geliermittel	Jelleştirici madde	C1
127	der Silikonspatel B2 <i>/de:ɡ zili'ko:n,ʃpa:tʃ/</i> çoğ. die Silikonspatel	Silikon spatula	C1
128	der Siphon C1 <i>/de:ɡ 'zi:fɔŋ/</i> çoğ. die Siphons	Sifon	C1
129	der Thermomix B2 <i>/de:ɡ 'tɛʁmo,mɪks/</i> çoğ. die Thermomixe	Termomikser	C1
130	die Paprika A1 <i>/di: 'paprika/</i> çoğ. die Paprikas	Dolmalık biber	A1-A2
131	der Teller A1 <i>/de:ɡ 'tɛle/</i> çoğ. die Teller	Tabak	A1-A2
132	der Herd A2 <i>/de:ɡ 'he:ɡt/</i> çoğ. die Herde	Ocak	A1-A2
133	der Backofen A2 <i>/de:ɡ 'bak,ʔo:fŋ/</i> çoğ. die Backöfen	Fırın	A1-A2
134	die Mikrowelle A2 <i>/di: 'mi:kʁo,vɛlə/</i> çoğ. die Mikrowellen	Mikrodalga	A1-A2
135	der Pfifferling B2 <i>/de:ɡ 'pʃɪfɛlɪŋ/</i> çoğ. die Pfifferlinge	Sarı kantarel	C1
136	der Thymian B2 <i>/de:ɡ 'ty:mja:n/</i>	Kekik	C1
137	Foie gras C1 <i>/fwa 'ɡʁa:/</i> die	Kaz ciğeri	C1

#	KELIME	ÇEVİRİ	SEVİYE
138	Trüffel B2 /'tʁʏfəl/ die · çoğ. die Trüffeln	Trüf mantarı	C1
139	das Tatar B2 /das ta'ta:ɐ̯/	Tartar	C1
140	die Jakobsmuschel B2 /di: 'ja:kɔps,mʊʃl/ çoğ. die Jakobsmuscheln	Tarak midyesi	C1
141	die Miesmuschel B2 /di: 'mi:s,mʊʃl/ çoğ. die Miesmuscheln	Mavi midye	C1
142	Brunoise C2 /bʁʏ'nʁ̥a:z/ die · çoğ. die Brunaises	Brunoise	C1
143	Julienne C2 /ʒy'ljɛn/ die	Julienne	C1
144	das Croissant A2 /das kʁɔɑ'sɑ̃:/ çoğ. die Croissants	Kruvasan	A1-A2
145	das Müsli A1 /das 'my:slɪ/ çoğ. die Müslis	Müsli	A1-A2
146	die Erbsen A2 /di: 'ɛpsɐ̃n/	Bezelye	A1-A2
147	der Spinat A2 /de:ɐ̯ ʃpi'na:t/	Ispanak	A1-A2
148	der Brokkoli A2 /de:ɐ̯ 'bʁɔkoli/	Brokoli	A1-A2
149	Mischen A2 /'mɪʃn/ mischte · hat gemischt	Harmanlamak	A1-A2
150	Reduzieren B1 /ʁedu'tsi:ʁən/ reduzierte · hat reduziert	Azaltmak	B1-B2
151	der Nährwert B2 /de:ɐ̯ 'nɛ:ɐ̯,ve:ɐ̯t/ çoğ. die Nährwerte	Besin değeri	B1-B2
152	die Allergene B2 /di: alɛʁ'ge:nə/	Alerjenler	B1-B2
153	Fairtrade B2 /'fɛ:ɐ̯,tʁɛɪ̯t/ der	Fairtrade	B1-B2
154	die Zusatzstoffe B2 /di: 'tsu:zats,ʃtɔfə/	Katkı maddeleri	B1-B2
155	Regional B1 /ʁegjo'na:l/	Bölgesel	B1-B2

#	KELIME	ÇEVİRİ	SEVİYE
156	Ceviche B2 <i>/se'vi:tʃə/</i> das · çoğ. die Ceviches	Ceviche	C1
157	die Antipasti B2 <i>/di: anti'pasti/</i>	Antipasti	C1
158	Mezze C1 <i>/'meʒə/</i> die · çoğ. die Mezze	Meze	C1
159	der Schmorbraten B2 <i>/de:ɐ̯ 'ʃmo:ɐ̯,bʁa:tŋ/</i> çoğ. die Schmorbraten	Tencere rostosu	C1
160	Blanchieren B2 <i>/blɑ̃'ʃi:vən/</i> blanchierte · hat blanchiert	Haşlamak	C1
161	die Zucchini A2 <i>/di: tsʊ'ki:ni/</i>	Kabak	A1-A2
162	die Nachos B1 <i>/di: 'natʃos/</i>	Nachos	A1-A2
163	die Lasagne A2 <i>/di: la'zanjə/</i> çoğ. die Lasagnen	Lazanya	A1-A2
164	die Ravioli A2 <i>/di: ʁa'viɔ:li/</i>	Ravioli	A1-A2
165	das Baguette A2 <i>/das ba'gɛt/</i> çoğ. die Baguettes	Baget	A1-A2
166	der Tofu B1 <i>/de:ɐ̯ 'to:fu/</i>	Tofu	A1-A2
167	das Curry A2 <i>/das 'kœʁi/</i> çoğ. die Currys	Köri	A1-A2
168	das Chilipulver B1 <i>/das 'tʃi:li,pʊlvɐ/</i>	Biber tozu	A1-A2
169	Servieren A2 <i>/zɛʁ'vi:vən/</i> servierte · hat serviert	Servis etmek	A1-A2
170	das Olivenöl A2 <i>/das ʔo'li:vən,ʔø:l/</i> çoğ. die Olivenöle	Zeytinyağı	A1-A2
171	das Schneidebrett A2 <i>/das 'ʃnɑɪdə,bʁɛt/</i> çoğ. die Schneidebretter	Doğrama tahtası	A1-A2
172	der Gefrierschrank A2 <i>/de:ɐ̯ gə'fʁi:ɐ̯ʃʁaŋk/</i> çoğ. die Gefrierschränke	Dondurucu	A1-A2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
173	die Fermentation C1 <i>/di: fɛʁmentɑ'tsjo:n/</i> çoğ. die Fermentationen	Fermantasyon	B1-B2
174	die Aromen B2 <i>/di: a'ʁo:mən/</i>	Aromalar	B1-B2
175	die Kalorien B1 <i>/di: kalo'ʁi:ən/</i>	Kaloriler	A1-A2
176	der Mixer A2 <i>/de:ɐ̯ 'mɪksɐ/</i> çoğ. die Mixer	Blender	A1-A2
177	Glutenfrei B1 <i>/glu'te:n,fʁaɪ/</i>	Glutensiz	A1-A2
178	Marinieren B2 <i>/maʁi'ni:vən/</i> marinierte · hat mariniert	Marine etmek	B1-B2
179	Hacken B1 <i>/'hakən/</i> hackte · hat gehackt	Doğramak	B1-B2
180	Kneten B1 <i>/'kne:tŋ/</i> knetete · hat geknetet	Yoğurmak	B1-B2
181	Abschmecken B1 <i>/'ap,ʃmekən/</i> schmeckte ab · hat abgeschmeckt	Tadına bakıp baharatlamak	B1-B2
182	Anbraten B1 <i>/'an,bʁɑ:tən/</i> briet an · hat angebraten · düzensiz	Mühürlemek	B1-B2
183	Garnieren B2 <i>/gaʁ'ni:vən/</i> garnierte · hat garniert	Süslemek	B1-B2
184	Pochieren C1 <i>/pɔ'ʃi:vən/</i> pochierte · hat pochiert	Poşe etmek	B1-B2
185	Dämpfen B2 <i>/'dɛmpfŋ/</i> dämpfte · hat gedämpft	Buharda pişirmek	B1-B2
186	Dünsten B2 <i>/'dʏnstŋ/</i> dünstete · hat gedünstet	Buğulamak	B1-B2
187	Rösten B1 <i>/'ʁœstən/</i> röstete · hat geröstet	Kavurmak	B1-B2
188	das Sieb A2 <i>/das 'zi:p/</i> çoğ. die Siebe	Elek	B1-B2
189	der Schneebesen B1 <i>/de:ɐ̯ 'ʃne:be:zŋ/</i> çoğ. die Schneebesen	Çırpma teli	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
190	die Reibe B1 /di: 'ʁaɪbə/ çoğ. die Reiben	Rende	B1-B2
191	Al dente B1 /al 'dɛnte/	Al dente	B1-B2
192	Sauce Hollandaise B1 /'zo:s ɔlǎ'dɛ:z/ die · çoğ. die Saucen hollandaises	Hollandaise sos	B1-B2

Tüm kelimeleri dinleyin ve ücretsiz alıştırma yapın: <https://languageminute.com/tr/learn/de/topic/100-yemek>
German Minute: <https://apps.apple.com/app/id6749515334>