

İtalyanca Yemek

Başlangıçtan ileri seviyeye 225 kelime.

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
1	Melanzana A2 <i>/melan'dzana/</i> la · çoğ. le melanzane	Patlıcan	B1-B2
2	Lattuga A2 <i>/lat'tuga/</i> la · çoğ. le lattughe	Marul	B1-B2
3	Spumante A2 <i>/spu'mante/</i> lo · çoğ. gli spumanti	Köpüklü şarap	B1-B2
4	Tramezzino A1 <i>/tramed'dzino/</i> il · çoğ. i tramezzini	Üçgen sandviç	B1-B2
5	Polenta A2 <i>/po'lenta/</i> la · çoğ. le polente	Polenta	B1-B2
6	Frittata A2 <i>/frit'tata/</i> la · çoğ. le frittate	Omlet	B1-B2
7	Arrosto A2 <i>/ar'rɔsto/</i> l' · çoğ. gli arrosti	Fırında kızartma	B1-B2
8	Soffritto B1 <i>/sof'fritto/</i> il · çoğ. i soffritti	Sofrito	C1
9	Famelico C1 <i>/fa'meliko/</i>	Çok aç	C1
10	Acqua A1 <i>/'akkwa/</i> l'	Su	A1-A2
11	Pane A1 <i>/'pane/</i> il	Ekmek	A1-A2
12	Latte A1 <i>/'latte/</i> il	Süt	A1-A2
13	Caffè A1 <i>/kaf'fe/</i> il · çoğ. i caffè	Kahve	A1-A2
14	Tè A1 <i>/'te/</i> il	Çay	A1-A2
15	Pasta A1 <i>/'pasta/</i> la	Makarna	A1-A2

#	KELIME	ÇEVİRİ	SEVİYE
16	Riso A1 <i>/ˈrizo/</i> il	Pirinç	A1-A2
17	Zucchero A1 <i>/ˈtsukkero/</i> lo	Şeker	A1-A2
18	Olio A1 <i>/ˈɔljo/</i> l' · çoğ. gli oli	Yağ	A1-A2
19	Burro A1 <i>/ˈburro/</i> il	Tereyağı	A1-A2
20	Uovo A1 <i>/ˈwɔvo/</i> l' · çoğ. le uova	Yumurta	A1-A2
21	Formaggio A1 <i>/forˈmaddʒo/</i> il · çoğ. i formaggi	Peynir	A1-A2
22	Grigliata A2 <i>/griʎˈkata/</i> la · çoğ. le grigliate	mangal	B1-B2
23	Cotoletta A2 <i>/kotoˈletta/</i> la · çoğ. le cotolette	Şnitzel	B1-B2
24	Filetto B1 <i>/fiˈletto/</i> il · çoğ. i filetti	Fileto	B1-B2
25	Caprese A2 <i>/kaˈpreze/</i> la · çoğ. le capresi	Caprese	B1-B2
26	Parmigiana A2 <i>/parmiˈdʒana/</i> la · çoğ. le parmigiane	Parmigiana	B1-B2
27	Panna cotta A2 <i>/ˈpanna ˈkɔtta/</i> la · çoğ. le panne cotte	Panna cotta	B1-B2
28	Sorbetto A2 <i>/sorˈbetto/</i> il · çoğ. i sorbetti	Sorbe	B1-B2
29	Prosciutto A1 <i>/profˈfutto/</i> il · çoğ. i prosciutti	Jambon	A1-A2
30	Manzo A2 <i>/ˈmandzo/</i> il	Sığır eti	A1-A2
31	Pesce A1 <i>/ˈpeʃʃe/</i> il · çoğ. i pesci	Balık	A1-A2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
32	Verdura A1 <i>/ver'dura/</i> la · çoğ. le verdure	Sebze	A1-A2
33	Frutta A1 <i>/'frutta/</i> la	Meyve	A1-A2
34	Insalata A1 <i>/insa'lata/</i> l' · çoğ. le insalate	Salata	A1-A2
35	Pomodoro A1 <i>/pomo'dɔro/</i> il · çoğ. i pomodori	Domates	A1-A2
36	Spezzatino B1 <i>/spettsa'tino/</i> lo · çoğ. gli spezzatini	Güveç	C1
37	Catena del freddo C1 <i>/ka'tena del 'freddo/</i> la · çoğ. le catene del freddo	Soğuk zincir	C1
38	Tracciabilità alimentare C1 <i>/trattʃabili'ta alimen'tare/</i> la	Gıda izlenebilirliği	C1
39	Cucina fusion B2 <i>/ku'tʃina 'fjuʒon/</i> la	Füzyon mutfacı	C1
40	Patata A1 <i>/pa'tata/</i> la · çoğ. le patate	Patates	A1-A2
41	Cipolla A1 <i>/tʃi'polla/</i> la · çoğ. le cipolle	Soğan	A1-A2
42	Aglıo A2 <i>/'aʎʎo/</i> l'	Sarımsak	A1-A2
43	Carota A1 <i>/ka'rɔta/</i> la · çoğ. le carote	Havuç	A1-A2
44	Fungo A2 <i>/'fungo/</i> il · çoğ. i funghi	Mantar	A1-A2
45	Limone A1 <i>/li'mone/</i> il · çoğ. i limoni	Limon	A1-A2
46	Arancia A1 <i>/a'rantʃa/</i> l' · çoğ. le arance	Portakal	A1-A2
47	Sale A1 <i>/'sale/</i> il	Tuz	A1-A2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
48	Pollo A1 /'pollo/ il · çoğ. i polli	Tavuk	A1-A2
49	Gamberi A2 /'gamberi/ il · çoğ. i gamberi	Karidesler	B1-B2
50	Calamari A2 /kala'mari/ il · çoğ. i calamari	Kalamarlar	B1-B2
51	Cozze A2 /'kottse/ la · çoğ. le cozze	Midyeler	B1-B2
52	Vongole A2 /'vongole/ la · çoğ. le vongole	Deniz tarağı	B1-B2
53	Insalata di mare A2 /insa'lata di 'mare/ l' · çoğ. le insalate di mare	Deniz ürünleri salatası	B1-B2
54	Spezie B1 /'spettsje/ la · çoğ. le spezie	Baharatlar	B1-B2
55	Origano B1 /o'rigano/ l'	Kekik	B1-B2
56	Basilico A2 /ba'ziliko/ il	Fesleğen	B1-B2
57	Prezzemolo A2 /pret'tsemolo/ il	Maydanoz	B1-B2
58	Rosmarino A2 /rozma'rino/ il · çoğ. i rosmarini	Biberiye	B1-B2
59	Zenzero B1 /'dzendzero/ lo	Zencefil	B1-B2
60	Cannella A2 /kan'nella/ la	Tarçın	B1-B2
61	Cottura a vapore B1 /kot'tura a vva'pore/ la	Buharlama	B1-B2
62	Frittura B1 /frit'tura/ la	Yağda kızartma	B1-B2
63	Macinare B1 /matʃi'nare/ ha macinato	Öğütmek	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
64	Salvia B1 /'salvja/ la	Adaçayı	C1
65	Alloro B1 /al'loro/ l' · çoğ. gli allori	Defne	C1
66	Farina 00 B1 /fa'rina 'doppjo 'dzɛro/ la	00 un	C1
67	Amido di mais B1 /'amido di 'mais/ l'	Mısır nişastası	C1
68	Gratinatura B2 /gratina'tura/ la · çoğ. le gratinature	Graten	C1
69	Setacciare B2 /setat'tʃare/ ha setacciato	Elemek	C1
70	Amalgamare B2 /amalga'mare/ ha amalgamato	Birleştirmek	C1
71	Grigliata all'aperto A2 /griʎ'ʎata alla'pɛrto/ la · çoğ. le grigliate all'aperto	Açık barbekü	B1-B2
72	Brigata di cucina B2 /bri'gata di ku'tʃina/ la · çoğ. le brigate di cucina	Mutfak tugayı	C1
73	Sous-chef C1 /su'ʃɛf/ il/la · çoğ. i sous-chef / le sous-chef	Yardımcı şef	C1
74	Mela A1 /'mela/ la · çoğ. le mele	Elma	A1-A2
75	Pera A1 /'pera/ la · çoğ. le pere	Armut	A1-A2
76	Banana A1 /ba'nana/ la · çoğ. le banane	Muz	A1-A2
77	Fragola A1 /'fragola/ la · çoğ. le fragole	Çilek	A1-A2
78	Ciliegia A2 /tʃi'ʎɛdʒa/ la · çoğ. le ciliegie	Kiraz	A1-A2
79	Uva A1 /'uva/ l'	Üzüm	A1-A2

#	KELIME	ÇEVİRİ	SEVİYE
80	Pesca A1 /'pɛska/ la · çoğ. le pesche	Şeftali	A1-A2
81	Zuppa A1 /'tsuppa/ la · çoğ. le zuppe	Çorba	A1-A2
82	Salsa A1 /'salsa/ la · çoğ. le salse	Sos	A1-A2
83	Succo A1 /'sukko/ il · çoğ. i succhi	Meyve suyu	A1-A2
84	Birra A1 /'birra/ la · çoğ. le birre	Bira	A1-A2
85	Vino A1 /'vino/ il	Şarap	A1-A2
86	Panino A1 /pa'nino/ il · çoğ. i panini	Sandviç	A1-A2
87	Pizza A1 /'pittsa/ la · çoğ. le pizze	Pizza	A1-A2
88	Bagnomaria B2 /baɲɲoma'ria/ il · çoğ. i bagnomaria	Bain-marie	C1
89	Lievitazione naturale B2 /ljevitat'tsjone natu'rale/ la	doğal mayalanma	C1
90	Cottura al cartoccio B2 /kot'tura al kar'tɔttʃo/ la	Kağıtta pişirme	C1
91	Spaghetti di verdure B1 /spa'getti di ver'dure/ lo · çoğ. gli spaghetti di verdure	Sebzeleri spagettileştirme	C1
92	Sommelier B2 /somme'lje/ il/la · çoğ. i/le sommelier	Sommelier	C1
93	Pandoro glassato B2 /pan'dɔro glas'sato/ il · çoğ. i pandori glassati	Şekerli pandoro	C1
94	Cappelletti in brodo B1 /kappel'letti im 'brɔdo/ il · çoğ. i cappelletti in brodo	Et suyunda cappelletti	C1
95	Colomba soffice B1 /ko'lomba 'soffitʃe/ la · çoğ. le colombe soffici	Yumuşak colomba keki	C1

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
96	Mezze C1 /ˈmɛzzɐ/ il · çoğ. i mezze	Meze	C1
97	Mantecatura C1 /mantɛkaˈtura/ la · çoğ. le mantecature	Tereyağıyla bağlama	C1
98	Brasatura C1 /brazaˈtura/ la · çoğ. le brasature	Ağır ateşte pişirme	C1
99	Sfumare B2 /sfuˈmare/ ha sfumato	Şarapla deglaze etmek	C1
100	Mondare B2 /monˈdare/ ha mondato	Ayıklamak	C1
101	Emulsionare C1 /emulsjoˈnare/ ha emulsionato	Emülsifiye etmek	C1
102	Riduzione C1 /ridutˈtsjone/ la · çoğ. le riduzioni	Koyulaştırma	C1
103	Gelato A1 /dʒɛˈlato/ il · çoğ. i gelati	Dondurma	A1-A2
104	Biscotto A1 /biˈskotto/ il · çoğ. i biscotti	Bisküvi	A1-A2
105	Marmellata A1 /marmelˈlata/ la · çoğ. le marmellate	Reçel	A1-A2
106	Miele A2 /ˈmjɛle/ il	Bal	A1-A2
107	Pepe A1 /ˈpepe/ il	Karabiber	A1-A2
108	Carbone dolce B2 /karˈbone ˈdoltʃɐ/ il	Tatlı kömür	C1
109	Zeppole di San Giuseppe B2 /ˈtseppole di san dʒuˈzɛppe/ la · çoğ. le zeppole di San Giuseppe	Aziz Yusuf lokması	C1
110	Laccare C1 /lakˈkare/ ha laccato	Parlak sosla kaplamak	C1
111	Cottura sous-vide C1 /kotˈtura suˈvid/ la	Sous-vide pişirme	C1

#	KELIME	ÇEVİRİ	SEVİYE
112	Cottura a bassa temperatura B2 <i>/kot'tura a b'bassa tempera'tura/</i> la	Düşük sıcaklıkta pişirme	C1
113	Abbattimento rapido C1 <i>/abbatti'mento 'rapido/</i> l' · çoğ. gli abbattimenti rapidi	Şoklama	C1
114	Maturazione della carne C1 <i>/maturat'tsjone 'della 'karne/</i> la	Et olgunlaşması	C1
115	Fermentazione lattica C1 <i>/fermentat'tsjone 'lattika/</i> la · çoğ. le fermentazioni lattiche	Laktik fermentasyon	C1
116	Anguria A2 <i>/an'gurja/</i> l' · çoğ. le angurie	Karpuz	A1-A2
117	Autolisi C2 <i>/au'tɔlizi/</i> l' · çoğ. le autolisi	Otoliz	C1
118	Melone A2 <i>/me'lonə/</i> il · çoğ. i meloni	Kavun	A1-A2
119	Minestra A2 <i>/mi'nestra/</i> la · çoğ. le minestre	Sebze çorbası	A1-A2
120	Acqua frizzante A1 <i>/'akkwa frid'dzante/</i> l'	Köpüklü su	A1-A2
121	Antipasto A1 <i>/anti'pasto/</i> l' · çoğ. gli antipasti	Meze	A1-A2
122	Bistecca A1 <i>/bi'stekka/</i> la · çoğ. le bistecche	Biftek	A1-A2
123	Salmone A2 <i>/sal'mone/</i> il · çoğ. i salmoni	Somon	A1-A2
124	Lievito B1 <i>/'ljevito/</i> il · çoğ. i lieviti	Maya	B1-B2
125	Panna montata A2 <i>/'panna mon'tata/</i> la	Çırpılmış krema	B1-B2
126	Gorgonzola A2 <i>/gorgon'dzɔla/</i> il	Gorgonzola	B1-B2
127	Pecorino B1 <i>/peko'rino/</i> il	Pecorino	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
128	Mortadella A2 /morta'della/ la · çoğ. le mortadelle	Mortadella	B1-B2
129	Saltare in padella B1 /sal'tare in pa'della/	Karıştırarak kızartmak	B1-B2
130	Frullare B1 /frul'lare/ ha frullato	Blenderdan geçirmek	B1-B2
131	Cottura in crosta B2 /kot'tura in 'krɔsta/ la	Kabukta pişirme	C1
132	Cottura al sale B2 /kot'tura al 'sale/ la	Tuz kabuğunda pişirme	C1
133	Fondo bruno C1 /'fondo 'bruno/ il · çoğ. i fondi bruni	Koyu et suyu	C1
134	Fumetto di pesce C1 /fu'metto di 'peʃʃe/ il · çoğ. i fumetti di pesce	Balık suyu	C1
135	Bisque di crostacei C1 /'bisk di kro'statʃei/ la · çoğ. le bisque di crostacei	Kabuklu deniz ürünleri çorbası	C1
136	Brodo vegetale ridotto B2 /'brɔdo vedʒe'tale ri'dotto/ il · çoğ. i brodi vegetali ridotti	Koyulaştırılmış sebze suyu	C1
137	Demiglase C1 /demi'glas/ la	Demiglase	C1
138	Pairing cibo-vino C1 /'peiriŋ 'tʃibo 'vino/ il · çoğ. i pairing cibo-vino	Yemek-şarap eşleşmesi	C1
139	Tonno A1 /'tonno/ il · çoğ. i tonni	Ton balığı	A1-A2
140	Tritare B1 /tri'tare/ ha tritato	Kıymak	B1-B2
141	Sbucciare A2 /zbut'tʃare/ ha sbucciato	Soymak	B1-B2
142	Affettare B1 /affet'tare/ ha affettato	Dilimlemek	B1-B2
143	Grattugiare B1 /grattu'dʒare/ ha grattugiato	Rendelemek	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
144	Impastare B1 <i>/impas'tare/</i> ha impastato	Yoğurmak	B1-B2
145	Filtrare B2 <i>/fil'trare/</i> ha filtrato	Filtrelemek	B1-B2
146	Peperone A2 <i>/pepe'rone/</i> il · çoğ. i peperoni	Dolmalık biber	A1-A2
147	Zucchini A2 <i>/tsuk'kina/</i> la · çoğ. le zucchini	Kabak	A1-A2
148	Spinaci A2 <i>/spi'natʃi/</i> lo	Ispanak	A1-A2
149	Broccoli A2 <i>/'brɔkkoli/</i> il · çoğ. i broccoli	Brokoli	A1-A2
150	Albicocca A2 <i>/albi'kɔkka/</i> l' · çoğ. le albicocche	Kayısı	A1-A2
151	Ananas A2 <i>/'ananas/</i> l' · çoğ. gli ananas	Ananas	A1-A2
152	Bibita A1 <i>/'bibita/</i> la · çoğ. le bibite	İçecek	A1-A2
153	Cioccolato B1 <i>/tʃokko'lato/</i>	Çikolata	A1-A2
154	Prugna B2 <i>/'pruɲɲa/</i>	Erik	A1-A2
155	Ganache C1 <i>/ga'naʃ/</i> la	Ganaj	C1
156	Sabayon salato C1 <i>/saba'ʝɔn sa'lato/</i> il · çoğ. i sabayon salati	Tuzlu sabayon	C1
157	Mousse al sifone C1 <i>/'mus al si'fone/</i> la · çoğ. le mousse al sifone	Sifon köpüğü	C1
158	Sferificazione C2 <i>/sferifikat'tsjone/</i> la · çoğ. le sferificazioni	Sferifikasyon	C1
159	Gelificazione C1 <i>/dʒelifikat'tsjone/</i> la · çoğ. le gelificazioni	Jelleşme	C1

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
160	Lecitina in cucina molecolare C1 <i>/letʃi'tina in ku'tʃina moleko'lare/</i> la	Moleküler mutfakta lesitin	C1
161	Nitro-gelato C1 <i>/,nitro dʒe'latto/</i> il · çoğ. i nitro-gelati	Nitro-jelato	C1
162	Uovo di cioccolato A2 <i>/'wɔvɔ di tʃokko'latto/</i> l' · çoğ. le uova di cioccolato	Çikolatalı yumurta	A1-A2
163	Manto di cacao C1 <i>/'manto di ka'kao/</i> il · çoğ. i manti di cacao	Kakao kaplaması	C1
164	Massa di cacao concata C2 <i>/'massa di ka'kao kon'kata/</i> la	Konçlanmış kakao kütlesi	C1
165	Temperaggio del cioccolato C1 <i>/tempe'raddʒo del tʃokko'latto/</i> il	Çikolata temperleme	C1
166	Zucchero soffiato C1 <i>/'tsukkero sof'fjato/</i> lo	Üflenmiş şeker	C1
167	Isomalto artistico C2 <i>/izo'malto ar'tistiko/</i> l'	Sanatsal izomalt	C1
168	Maltodestrina per polveri C2 <i>/maltode'strina per 'polveri/</i> la	Tozlar için maltodekstrin	C1
169	Mise en place C1 <i>/miz an 'plas/</i> la	Mise en place	C1
170	Bottiglia di vernaccia B2 <i>/bot'tiʎʎa di ver'nattʃa/</i> la · çoğ. le bottiglie di vernaccia	Bir şişe Vernaccia	C1
171	Pane carasau condiviso B2 <i>/'pane kara'zau kondi'vizo/</i> il	Paylaşılan carasau ekmeği	C1
172	Aperitivo A2 <i>/aperi'tivo/</i> l' · çoğ. gli aperitivi	Aperatif	A1-A2
173	Cocktail A2 <i>/'kɔkteil/</i> il · çoğ. i cocktail	Kokteyl	A1-A2
174	Bruschetta A2 <i>/bru'sketta/</i> la · çoğ. le bruschette	Bruschetta	A1-A2
175	Lasagne A1 <i>/la'zaɲɲe/</i> la · çoğ. le lasagne	Lazanya	A1-A2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
176	Gnocchi A2 /ˈɲɔkki/ lo · çoğ. gli gnocchi	Gnocchi	A1-A2
177	Risotto A1 /riˈzɔtto/ il · çoğ. i risotti	Risotto	A1-A2
178	Guacamole B1 /gwakaˈmɔle/ il	Guacamole	A1-A2
179	Degustazione verticale C1 /degustatˈtsjone vertiˈkale/ la · çoğ. le degustazioni verticali	Dikey tadım	C1
180	Food cost C1 /ˈfud ˈkɔst/ il · çoğ. i food cost	Gıda maliyeti	C1
181	Gastronomia sperimentale C1 /gastronoˈmia sperimenˈtale/ la	Deneysel gastronomi	C1
182	Cucina circolare C1 /kuˈtʃina tʃirkoˈlare/ la	Döngüsel mutfak	C1
183	Upcycling alimentare C1 /apˈsaikliŋ alimenˈtare/ l'	Gıda ileri dönüşümü	C1
184	Grassi B1 /ˈgrassi/ il · çoğ. i grassi	Yağlar	A1-A2
185	Sushi A2 /ˈsuʃi/ il	Suşi	A1-A2
186	Ramen B1 /ˈramen/ il	Ramen	A1-A2
187	Couscous B1 /kusˈkus/ il	Kuskus	A1-A2
188	Tapas B1 /ˈtapas/ la · çoğ. le tapas	Tapas	A1-A2
189	Cheesecake A2 /ˈtʃizkeik/ la · çoğ. le cheesecake	Cheesecake	A1-A2
190	Tiramisù A1 /tiramɪˈsu/ il · çoğ. i tiramisù	Tiramisu	A1-A2
191	Curry A2 /ˈkarri/ il	Köri	A1-A2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
192	Vaniglia A2 <i>/va'niʎʎa/</i> la	Vanilya	A1-A2
193	Panna da cucina A2 <i>/'panna da ku'tʃina/</i> la	Pişirme kremi	A1-A2
194	Yogurt greco A2 <i>/'joɣurt 'greko/</i> lo · çoğ. gli yogurt greci	Yunan yoğurdu	A1-A2
195	Ricotta A2 <i>/'ri'kɔtta/</i> la · çoğ. le ricotte	Ricotta	A1-A2
196	Salame A1 <i>/sa'lame/</i> il · çoğ. i salami	Salam	A1-A2
197	Prosciutto crudo A1 <i>/prof'ʃutto 'krudo/</i> il · çoğ. i prosciutti crudi	Çiğ jambon	A1-A2
198	Prosciutto cotto A1 <i>/prof'ʃutto 'kɔtto/</i> il · çoğ. i prosciutti cotti	Pişmiş jambon	A1-A2
199	Torta farcita B1 <i>/'torta far'tʃita/</i> la · çoğ. le torte farcite	İç dolgulu pasta	B1-B2
200	Panettone artigianale B1 <i>/panet'tone artidʒa'nale/</i> il · çoğ. i panettoni artigianali	El yapımı panettone	B1-B2
201	Frittelle zuccherate B1 <i>/frit'telle dzukke'rate/</i> la · çoğ. le frittelle zuccherate	Şekerli lokma	B1-B2
202	Ratatouille B2 <i>/rata'tuj/</i> la	Ratatouille	B1-B2
203	Gazpacho B2 <i>/gat'spatʃo/</i> il	Gazpacho	B1-B2
204	Hummus B1 <i>/'ummus/</i> l'	Humus	B1-B2
205	Sashimi B1 <i>/sa'ʃimi/</i> il	Sashimi	B1-B2
206	Paella B1 <i>/pa'ɛlla/</i> la · çoğ. le paella	Paella	B1-B2
207	Timo B2 <i>/'timo/</i> il	Dağ kekiği	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
208	Paprika A2 /'paprika/ la	Kırmızı biber	B1-B2
209	Stand gastronomico B1 /stand gastro'nɔmiko/ lo · çoğ. gli stand gastronomici	Yemek standı	B1-B2
210	Vino novello B2 /'vino no'vello/ il	Yeni şarap	B1-B2
211	Polenta fumante B1 /po'lenta fu'mante/ la · çoğ. le polente fumanti	Buğusu tüten polenta	B1-B2
212	Champagne A2 /ʃam'paɲ/ lo · çoğ. gli champagne	Şampanya	B1-B2
213	Semola B2 /'semola/ la	İrmik	B1-B2
214	Bresaola A2 /bre'zaola/ la · çoğ. le bresaole	Bresaola	B1-B2
215	Lardo B1 /'lardo/ il	Domuz yağı	B1-B2
216	Rosolare B1 /rozo'lare/ ha rosolato	Kavurmak	B1-B2
217	Marinare B1 /mari'nare/ ha marinato	Marine etmek	B1-B2
218	Caramellare B2 /karamel'lare/ ha caramellato	Karamelize etmek	B1-B2
219	Glassare B2 /glas'sare/ ha glassato	Glase yapmak	B1-B2
220	Bollitura B2 /bolli'tura/ la · çoğ. le bolliture	Haşlama	B1-B2
221	Crema pasticcera B1 /'krema pastit'tʃera/ la · çoğ. le creme pasticcere	Pastacı kreması	B1-B2
222	Salsiccia alla brace A2 /sal'sittʃa alla 'bratʃe/ la · çoğ. le salsicce alla brace	Mangalda sosis	B1-B2
223	Chantilly B2 /ʃanti'ji/ la	Chantilly	B1-B2

#	KELİME	ÇEVİRİ	SEVİYE
224	Zabaione B1 /dzaba'jone/ lo	Zabaglione	B1-B2
225	Menu degustazione B1 /me'nu degustat'tsjone/ il · çoğ. i menu degustazione	Tadım Menüsü	B1-B2

Tüm kelimeleri dinleyin ve ücretsiz alıştırma yapın: <https://languageminute.com/tr/learn/it/topic/153-yemek>
Italian Minute: <https://apps.apple.com/app/id6749542639>