Portekizce Yemek

Başlangıçtan ileri seviyeye 160 kelime.

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
1	**Pão** A1 /ˈpɐ̃w/ o · çoğ. os pães	Ekmek	A1–A2
2	**Leite** A1 /ˈlejtɨ/ o	Süt	A1–A2
3	**Carne** A1 /ˈkaɾnɨ/ a · çoğ. as carnes	Et	A1–A2
4	**Peixe** A1 /ˈpejʃɨ/ o · çoğ. os peixes	Balık	A1–A2
5	**Água** A1 /ˈagwɐ/ a	Su	A1–A2
6	**Café** A1 /kɐˈfɛ/ o	Kahve	A1–A2
7	**Chá** A1 /ˈʃa/ o · çoğ. os chás	Çay	A1–A2
8	**Pequeno-almoço** A1 /pɨˌkenu ałˈmosu/ o · çoğ. os pequenos-almoços	Kahvaltı	A1–A2
9	**Almoço** A1 /ɐlˈmosu/ o · çoğ. os almoços	Öğle yemeği	A1–A2
10	**Jantar** A1 /ʒɐ̃ˈtaɾ/ o · çoğ. os jantares	Akşam yemeği	A1–A2
11	**Estar com fome** A1 /ɨʃˈtaɾ kõ ˈfɔmɨ/	Aç olmak	A1–A2
12	**Estar com sede** A1 /ɨʃˈtaɾ kõ ˈsedɨ/	Susamış olmak	A1–A2
13	**Menu degustação** B1 /mɨˈnu dɨguʃtɐˈsɐ̃w̃/ o · çoğ. os menus degustação	Tadım Menüsü	C1
14	**Harmonizar sabores** B2 /ɐɾmuniˈzaɾ sɐˈboɾɨʃ/	Tatları uyumlu hale getirmek	C1
15	**Geleia** A2 /ʒɨˈlejɐ/ a · çoğ. as geleias	Reçel	B1–B2
16	**Fermento** B1 /fɨɾˈmẽtu/ o	Maya	B1–B2

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
17	**Leite condensado** A2 /ˈlejtɨ kõdẽˈsadu/ o	Yoğunlaştırılmış süt	B1–B2
18	**Caldo** A2 /ˈkaldu/ o	Et suyu	B1–B2
19	**Cozinhar em lume brando** B1 /kuziˈɲaɾ ẽj ˈlumɨ ˈbɾẽdu/	Kısık ateşte pişirmek	B1–B2
20	**Bater na liquidificadora** B1 /bɐˈtɐɾ nɐ likwidifikɐˈdoɾɐ/	Blenderda çırpmak	B1–B2
21	**Comida saudável** A2 /kuˈmidɐ sɐuˈdavɛl/ a · çoğ. as comidas saudáveis	Sağlıklı gıda	B1–B2
22	**Queijo** A1 /ˈkɐjʒu/ o · çoğ. os queijos	Peynir	A1–A2
23	**Manteiga** A1 /mẽˈtɐjgɐ/ a	Tereyağı	A1–A2
24	**Ovo** A1 /ˈovu/ o · çoğ. os ovos	Yumurta	A1–A2
25	**Arroz** A1 /ɐˈʁoʃ/ o	Pirinç	A1–A2
26	**Feijão** A1 /fɐjˈʒɐ̃w̃/ o · çoğ. os feijões	Fasulyeler	A1–A2
27	**Massa** A1 /ˈmasɐ/ a · çoğ. as massas	Makarna	A1–A2
28	**Frango** A1 /ˈfɾẽgu/ o	Piliç	A1–A2
29	**Batata** A1 /bɐˈtatɐ/ a · çoğ. as batatas	Patates	A1–A2
30	**Salada** A1 /sɐˈladɐ/ a · çoğ. as saladas	Salata	A1–A2
31	**Tomilho** B2 /tuˈmiʎu/ o	Kekik	C1
32	**Tomate** A1 /tuˈmatɨ/ o · çoğ. os tomates	Domates	A1–A2

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
33	**Alface** A1 /ɐlˈfasɨ/ a · çoğ. as alfaces	Marul	A1–A2
34	**Cenoura** A1 /sɨˈnoɾɐ/ a · çoğ. as cenouras	Havuç	A1–A2
35	**Maçã** A1 /mɐˈsɐ̃/ a · çoğ. as maçãs	Elma	A1–A2
36	**Banana** A1 /bɐˈnɐnɐ/ a · çoğ. as bananas	Muz	A1–A2
37	**Fritura por imersão** B2 /fɾiˈtuɾɐ puɾ imɨɾˈsɐ̃w/ a	Derin kızartma	C1
38	**Desenformar com cuidado** B2 /dɨzẽfuɾˈmaɾ kõ kujˈdadu/	Dikkatlice kalıptan çıkarmak	C1
39	**Uva** A1 /ˈuvɐ/ a · çoğ. as uvas	Üzüm	A1–A2
40	**Sumo** A1 /ˈsumu/ o · çoğ. os sumos	Meyve suyu	A1–A2
41	**Refrigerante** A1 /ʁɨfɾiʒɨˈɾɐ̃tɨ/ o · çoğ. os refrigerantes	Gazlı içecek	A1–A2
42	**Açúcar** A1 /ɐˈsukaɾ/ o	Şeker	A1–A2
43	**Sal** A1 /ˈsaɫ/ o	Tuz	A1–A2
44	**Pimenta** A1 /piˈmẽtɐ/ a	Karabiber	A1–A2
45	**Alho** A1 /ˈaʎu/ o · çoğ. os alhos	Sarımsak	A1–A2
46	**Preparar as merendas** B1 /pɾɨpɐˈɾaɾ ɐʒ mɨˈɾẽdɐʃ/	Beslenme çantası hazırlamak	B1–B2
47	**Acompanhamento** A2 /ɐkõpɐɲɐˈmẽtu/ o · çoğ. os acompanhamentos	Garnitür	B1–B2
48	**Petisco** A2 /pɨˈtiʃku/ o · çoğ. os petiscos	Atıştırmalık	B1–B2

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
49	**Servir-se** A2 /sɨɾ'viɾ sɨ/ servi-me · servido · düzensiz	Kendine almak	B1–B2
50	**Preparar uma receita tradicional** B1 /pɾɨpe'ɾaɾ 'ume ʁi'sejtɐ tɾedisju'nał/	Geleneksel bir tarif hazırlamak	B1–B2
51	**Usar temperos naturais** B1 /u'zaɾ tẽ'peɾuʒ nɐtu'ɾajʃ/	Doğal baharatlar kullanmak	B1–B2
52	**Substituir ingredientes** B1 /subʃti'twiɾ ĩgɾɨdi'ẽtɨʃ/	Malzemeleri değiştirmek	B1–B2
53	**Deixar marinar** B1 /dej'ʃaɾ meɾi'naɾ/	Marine etmek	B1–B2
54	**Óleo** A2 /'ɔlju/ o · çoğ. os óleos	Yağ	A1–A2
55	**Azeite** A1 /ɐ'zejtɨ/ o	Zeytinyağı	A1–A2
56	**Bolo** A1 /'bolu/ o · çoğ. os bolos	Kek	A1–A2
57	**Fazer um bolo** A1 /fɐ'zeɾ ũ 'bolu/	Pasta yapmak	A1–A2
58	**Cozinhar o almoço** A1 /kuzi'ɲaɾ u ɐl'mosu/	Öğle yemeği pişirmek	A1–A2
59	**Preparar o jantar** A1 /pɾɨpɐ'ɾaɾ u ʒẽ'taɾ/	Akşam yemeği hazırlamak	A1–A2
60	**Empada** A2 /ẽ'padɐ/ a · çoğ. as empadas	Küçük turta	B1–B2
61	**Assar no forno** A2 /ɐ'saɾ nu 'foɾnu/	Fırında pişirmek	B1–B2
62	**Servir quente** A2 /sɨɾ'viɾ 'kẽtɨ/	Sıcak servis etmek	B1–B2
63	**Servir gelado** A2 /sɨɾ'viɾ ʒɨ'ladu/	Soğuk servis etmek	B1–B2
64	**Comida caseira** A2 /ku'midɐ kɐ'zejɾɐ/ a · çoğ. as comidas caseiras	Ev yemekleri	B1–B2
65	**Comida típica** A2 /ku'midɐ 'tipikɐ/ a · çoğ. as comidas típicas	Tipik yemek	B1–B2
66	**Comida apimentada** A2 /ku'midɐ ɐpimẽ'tadɐ/ a · çoğ. as comidas apimentadas	Baharatlı yiyecekler	B1–B2
67	**Cozinha vegetariana** A2 /ku'ziɲɐ vɨʒɨtɐ'ɾjenɐ/ a · çoğ. as cozinhas vegetarianas	Vejetaryen mutfağı	B1–B2

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
68	**Cozinha vegana** B1 /kuˈziɲɐ vɨˈgɐnɐ/ a · çoğ. as cozinhas veganas	Vegan mutfağı	B1–B2
69	**Variar a ementa** B1 /vɐɾiˈaɾ ɐ ɨˈmẽtɐ/	Menüyü çeşitlendirmek	B1–B2
70	**Cebola** A1 /sɨˈbolɐ/ a · çoğ. as cebolas	Soğan	A1–A2
71	**Molho** A2 /ˈmoʎu/ o · çoğ. os molhos	Sos	A1–A2
72	**Sopa** A1 /ˈsopɐ/ a · çoğ. as sopas	Çorba	A1–A2
73	**Sobremesa** A1 /sobɾɨˈmezɐ/ a · çoğ. as sobremesas	Tatlı	A1–A2
74	**Bolacha** A1 /buˈlaʃɐ/ a · çoğ. as bolachas	Bisküvi	A1–A2
75	**Doce** A1 /ˈdosɨ/	Tatlı	A1–A2
76	**Sandes** A1 /ˈsẽdɨʃ/ a · çoğ. as sandes	Sandviç	A1–A2
77	**Hambúrguer** A1 /ẽˈbuɾgɛɾ/ o · çoğ. os hambúrgueres	Hamburger	A1–A2
78	**Pizza** A1 /ˈpitsɐ/ a · çoğ. as pizzas	Pizza	A1–A2
79	**Pastel** A2 /pɐʃˈtɛl/ o · çoğ. os pastéis	Hamur işi	A1–A2
80	**Gelado** A1 /ʒɨˈladu/ o · çoğ. os gelados	Dondurma	A1–A2
81	**Iogurte** A1 /juˈguɾtɨ/ o · çoğ. os iogurtes	Yoğurt	A1–A2
82	**Mel** A2 /mɛl/ o	Bal	A1–A2
83	**Comida rápida** A2 /kuˈmidɐ ˈʁapidɐ/ a · çoğ. as comidas rápidas	Fast food	A1–A2

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
84	**Prato principal** A1 /ˈpɾatu pɾĩsiˈpal/ o · çoğ. os pratos principais	Ana yemek	A1–A2
85	**Cozinha portuguesa** A2 /kuˈziɲɐ puɾtuˈgezɐ/ a · çoğ. as cozinhas portuguesas	Portekiz mutfağı	A1–A2
86	**Prato do dia** A1 /ˈpɾatu du ˈdiɐ/ o · çoğ. os pratos do dia	Günün yemeği	A1–A2
87	**Comer fora** A2 /kuˈmeɾ ˈfɔɾɐ/	Dışarıda yemek	A1–A2
88	**Ir ao restaurante** A1 /ˈiɾ aw ʁɨʃtɐwˈɾẽtɨ/	Restorana gitmek	A1–A2
89	**Cozinhar em casa** A1 /kuziˈɲaɾ ẽj ˈkazɐ/	Evde yemek pişirmek	A1–A2
90	**Torta** A2 /ˈtɔɾtɐ/ a · çoğ. as tortas	Turta	A1–A2
91	**Farinha** A2 /fɐˈɾiɲɐ/ a	Un	A1–A2
92	**Sentar à mesa** A1 /sẽˈtaɾ a ˈmezɐ/	Masaya oturmak	A1–A2
93	**Experimentar um prato novo** A2 /ɨʃpiɾimẽˈtaɾ ũ ˈpɾatu ˈnovu/	Yeni bir yemek denemek	A1–A2
94	**Fatiar legumes** B1 /fɐtiˈaɾ lɨˈgumɨʃ/	Sebze dilimlemek	B1–B2
95	**Preparar um cocktail** B1 /pɾɨpɐˈɾaɾ ũ ˈkɔktɐjl/	Bir kokteyl hazırlamak	B1–B2
96	**Degustar um vinho** B2 /dɨguʃˈtaɾ ũ ˈviɲu/	Şarap tatmak	B1–B2
97	**Experimentar culinária exótica** B1 /ɨʃpiɾimẽˈtaɾ kuliˈnaɾjɐ ɨˈzɔtikɐ/	Egzotik mutfağı denemek	B1–B2
98	**Visitar uma feira gastronómica** B1 /viziˈtaɾ ˈumɐ ˈfejɾɐ gɐʃtɾuˈnɔmikɐ/	Bir gıda fuarını ziyaret etmek	B1–B2
99	**Participar num curso de culinária** A2 /pɐɾtisiˈpaɾ nũ ˈkuɾsu dɨ kuliˈnaɾjɐ/	Bir aşçılık kursuna katılmak	B1–B2
100	**Reduzir o consumo de açúcar** B1 /ʁɨduˈziɾ u kõˈsumu dɨ ɐˈsukaɾ/	Şeker tüketimini azaltmak	B1–B2
101	**Vinagre** A2 /viˈnagɾɨ/ o	Sirke	A1–A2
102	**Natas** A2 /ˈnatɐʃ/ a	Krema	A1–A2
103	**Misturar os ingredientes** A2 /miʃtuˈɾaɾ uz ĩgɾɨdiˈẽtɨʃ/	Malzemeleri karıştırmak	A1–A2

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
104	**Fritar na frigideira** A2 /fɾi'taɾ ne fɾiʒi'dejɾe/	Tavada kızartmak	A1–A2
105	**Levar ao frigorífico** A2 /lɨ'vaɾ aw fɾigu'ɾifiku/	Buzdolabına koymak	A1–A2
106	**Preparar a massa** A2 /pɾɨpe'ɾaɾ ɐ 'masɐ/	Hamur hazırlamak	A1–A2
107	**Cortar em pedaços** A2 /kuɾ'taɾ ẽj pɨ'dasuʃ/	Parçalara ayırmak	A1–A2
108	**Cortar os legumes** A2 /kuɾ'taɾ uʒ lɨ'gumɨʃ/	Sebzeleri doğramak	A1–A2
109	**Lanche da tarde** A2 /'lẽʃɨ de 'taɾdɨ/ o · çoğ. os lanches da tarde	Öğleden sonra atıştırmalığı	A1–A2
110	**Refeição completa** A2 /ʁɨfej'sẽw̃ kõ'plɛte/ a · çoğ. as refeições completas	Tam öğün	A1–A2
111	**Cozinha italiana** A2 /ku'ziɲe ite'ljene/ a · çoğ. as cozinhas italianas	İtalyan mutfağı	A1–A2
112	**Comida salgada** A1 /ku'mide sɐl'gadɐ/ a · çoğ. as comidas salgadas	Tuzlu yiyecekler	A1–A2
113	**Comida doce** A1 /ku'midɐ 'dosɨ/ a · çoğ. as comidas doces	Tatlı yiyecekler	A1–A2
114	**Comida fria** A1 /ku'midɐ 'fɾiɐ/ a · çoğ. as comidas frias	Soğuk yemek	A1–A2
115	**Comida quente** A1 /ku'midɐ 'kẽtɨ/ a · çoğ. as comidas quentes	Sıcak yemek	A1–A2
116	**Seguir uma dieta equilibrada** B1 /sɨ'giɾ 'ume di'ɛtɐ ikili'bɾadɐ/	Dengeli bir diyet uygulamak	B1–B2
117	**Valorizar ingredientes locais** B2 /veluɾi'zaɾ ĩgɾɨdi'ẽtɨʒ lu'kajʃ/	Yerel malzemelere değer vermek	B1–B2
118	**Cozinhar como forma de relaxar** B1 /kuzi'ɲaɾ 'komu 'fɔɾme dɨ ʁɨle'ʃaɾ/	Rahatlamanın bir yolu olarak yemek pişirmek	B1–B2
119	**Trocar receitas com amigos** B1 /tɾu'kaɾ ʁɨ'sejteʃ kõ ɐ'miguʃ/	Arkadaşlarla yemek tarifi paylaşmak	B1–B2
120	**Saborear cada refeição** B1 /sebuɾi'aɾ 'kadɐ ʁɨfej'sẽw̃/	Her öğünün tadını çıkarmak	B1–B2
121	**Cozinha brasileira** A2 /ku'ziɲe bɾezi'lejɾe/ a · çoğ. as cozinhas brasileiras	Brezilya mutfağı	A1–A2
122	**Cozinha japonesa** A2 /ku'ziɲe ʒɐpu'nezɐ/ a · çoğ. as cozinhas japonesas	Japon mutfağı	A1–A2

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
123	**Fritar ovos** A2 /fɾi'taɾ 'ɔvuʃ/	Yumurta kızartmak	A1–A2
124	**Temperar a gosto** B1 /tẽpɨ'ɾaɾ ɐ 'goʃtu/	Damak tadına göre baharatlamak	B1–B2
125	**Culinária regional** B1 /kuli'naɾjɐ ʁɨʒju'nal/ a · çoğ. as culinárias regionais	Yöresel mutfak	B1–B2
126	**Especialidade da casa** A2 /ɨʃpɨsjeli'dadɨ dɐ 'kazɐ/ a · çoğ. as especialidades da casa	Evin spesiyali	B1–B2
127	**Self-service** B1 /ˌsɛlf'sɐɾvis/ o	Self servis	B1–B2
128	**Buffet livre** B1 /bu'fɛ 'livɾɨ/ o · çoğ. os buffets livres	Açık büfe	B1–B2
129	**Comida leve** A2 /ku'midɐ 'lɛvɨ/ a · çoğ. as comidas leves	Hafif yiyecekler	A1–A2
130	**Comida pesada** A2 /ku'midɐ pɨ'zadɐ/ a · çoğ. as comidas pesadas	Ağır yiyecekler	A1–A2
131	**Seguir a receita passo a passo** A2 /sɨ'giɾ ɐ ʁɨ'sejtɐ 'pasu ɐ 'pasu/	Tarifi adım adım takip etmek	A1–A2
132	**Usar ingredientes frescos** A2 /u'zaɾ ĩgɾɨdi'ẽtɨʃ 'fɾɛʃkuʃ/	Taze malzeme kullanmak	A1–A2
133	**Aquecer o forno** A2 /ɐkɨ'seɾ u 'foɾnu/	Fırını ısıtmak	A1–A2
134	**Decorar com frutas** A2 /dɨku'ɾaɾ kõ 'fɾutɐʃ/	Meyveyle süslemek	A1–A2
135	**Misturar bebidas** A2 /miʃtu'ɾaɾ bɨ'bidɐʃ/	İçecekleri karıştırmak	A1–A2
136	**Organizar um jantar** A2 /ɔɾgɐni'zaɾ ũ ʒẽ'taɾ/	Bir akşam yemeği düzenlemek	A1–A2
137	**Montar uma mesa bonita** A2 /mõ'taɾ 'umɐ 'mezɐ bu'nitɐ/	Güzel bir masa hazırlamak	A1–A2
138	**Descrever o sabor** B1 /dɨʃkɾɨ'veɾ u sɐ'boɾ/	Lezzeti tanımlamak	A1–A2
139	**Planear as refeições da semana** A2 /plɐni'aɾ ɐʒ ʁɨfej'sõjʒ dɐ sɨ'mɐnɐ/	Haftanın yemeklerini planlamak	A1–A2
140	**Aprender com a avó** A2 /ɐpɾẽ'deɾ kõ ɐ ɐ'vɔ/	Büyükanneden öğrenmek	A1–A2
141	**Ementa variada** A2 /i'mẽtɐ veɾi'adɐ/ a · çoğ. as ementas variadas	Çeşitli menü	B1–B2
142	**Beber com moderação** B1 /bɨ'beɾ kõ mudɨɾɐ'sɐ̃w̃/	Ölçülü içmek	B1–B2

#	KELIME	ÇEVIRI	SEVIYE
143	**Usar talheres adequados** B1 /u'zaɾ te'ʎɛɾɨz ɐdɨ'kwaduʃ/	Uygun çatal bıçak kullanmak	B1–B2
144	**Alimentação consciente** B2 /ɐlimẽtɐ'sẽwɐ̃ kõʃsi'ẽtɨ/ a	Bilinçli beslenme	B1–B2
145	**Respeitar restrições alimentares** B2 /ʁɨʃpej'taɾ ʁɨʃtɾi'sõjz ɐlimẽ'taɾɨʃ/	Diyet kısıtlamalarına saygı göstermek	B1–B2
146	**Evitar alimentos ultraprocessados** B2 /ivi'taɾ ɐli'mẽtuʃ ˌultɾɐpɾusɨ'saduʃ/	Aşırı işlenmiş gıdalardan kaçınmak	B1–B2
147	**Comida como expressão cultural** B2 /ku'midɐ 'komu ɨʃpɾɨ'sẽwɐ̃ kultu'ɾal/ a	Kültürel bir ifade olarak yemek	B1–B2
148	**Cozinha como forma de afeto** B2 /ku'ziɲɐ 'komu 'fɔɾmɐ dɨ ɐ'fɛtu/ a	Bir sevgi biçimi olarak yemek pişirmek	B1–B2
149	**Mexer até engrossar** B1 /mɨ'ʃeɾ ɐ'tɛ ẽgɾu'saɾ/	Koyulaşana kadar karıştırmak	B1–B2
150	**Equilibrar os sabores** B2 /ɨkili'bɾaɾ uʃ sɐ'boɾɨʃ/	Tatları dengelemek	B1–B2
151	**Controlar o tempo de cozedura** B1 /kõtɾu'laɾ u 'tẽpu dɨ kuzɨ'duɾɐ/	Pişirme süresini kontrol etmek	B1–B2
152	**Verificar o ponto da carne** B1 /vɨɾifi'kaɾ u 'põtu dɐ 'kaɾnɨ/	Etin pişme derecesini kontrol etmek	B1–B2
153	**Cortar em tiras finas** A2 /kuɾ'taɾ ẽj 'tiɾɐʃ 'fineʃ/	İnce şeritler halinde kesmek	B1–B2
154	**Refogar a cebola e o alho** B1 /ʁɨfu'ɣaɾ ɐ sɨ'βɔlɐ i u 'aʎu/	Soğan ve sarımsağı sotelemek	B1–B2
155	**Untar a forma** B1 /ũ'taɾ ɐ 'foɾmɐ/	Kalıbı yağlamak	B1–B2
156	**Assar em temperatura média** B1 /ɐ'saɾ ẽj tẽpɨɾɐ'tuɾɐ 'mɛdjɐ/	Orta sıcaklıkta pişirmek	B1–B2
157	**Deixar dourar** B1 /dɐj'ʃaɾ do'ɾaɾ/	Kızarmaya bırakmak	B1–B2
158	**Servir em porções individuais** B1 /sɨɾ'viɾ ẽj puɾ'sõjz ĩdividu'ajʃ/	Ayrı porsiyonlarda servis etmek	B1–B2
159	**Avaliar textura e aroma** B2 /ɐve'ljaɾ tɨʃ'tuɾɐ i ɐ'ɾomɐ/	Doku ve aromayı değerlendirmek	B1–B2
160	**Apresentar um prato gourmet** B2 /ɐpɾɨzẽ'taɾ ũ 'pɾatu guɾ'mɛ/	Gurme bir yemek sunmak	B1–B2

Tüm kelimeleri dinleyin ve ücretsiz alıştırma yapın: https://languageminute.com/tr/learn/pt/topic/219-yemek
Portuguese Minute: https://apps.apple.com/app/id6749543191