Transcription

Pastacı: Yemek kursumuza hoşgeldiniz hanımlar. Bakalım bugünkü yemek programımızda ne var? Bugün en kolay pasta tariflerimizi öğrenmeye başlıyoruz. Hazır mısınız?

Öğrenci: Evet. Hadi başlayalım.

Pastacı: Peki öyleyse. Bugünkü öğreneceğimiz tarif: Ağlayan pasta. Aranızda bunu bilen var mı?

Öğrenci: Hayır, bilmiyoruz.

Pastacı: Hadi tarifimize bakalım öyleyse.

Öğrenci: Bu pasta kaç kişilik olacak?

Pastacı: Bu pasta maksimum sekiz kişiliktir. Tabii tercihinize göre daha büyük veya küçük olabilir.

Öğrenci: Hazırlanması uzun mu sürüyor?

Pastacı: Hayır, bu tarif en kolay tariflerimizden biri. Sadece 20 dakikanızı ayırmanız yeterli.

Öğrenci: Zaman tasarrufu açısından çok iyi.

Pastacı: Evet. Şimdi size tarif için gerekli olan malzemeleri söyleyeceğim siz de bulup getireceksiniz.

Öğrenci: Tamam hazırız.

Pastacı: İlk malzememiz un

Öğrenci: Ne kadar una ihtiyacımız var?

Pastacı: Herkes kendine iki su bardağı kadar un almalı.

Öğrenci: Aldık, hocam.

Pastacı: Şimdi dört adet yumurtaya ihtiyacımız var.

Öğrenci: Başka?

Pastacı: 3 kahve fincanı toz şeker, 3 yemek kaşığı kakao, yarım su bardağı portakal suyunu da getirin, lütfen.

Öğrenci: Hemen buluyoruz.

Pastacı: Şimdi de bir kahve fincanı sıvı yağa, bir kahve fincanı süte ve bir paket krem şantiye ihtiyacımız var.

Öğrenci: Onlar da hazır.

Pastacı: Son olarak yapacağımız çikolatalı sos için 2 malzemeye ihtiyacımız var: 300 gram bitter çikolata ve 200 gram krema.

Öğrenci: Bütün malzemelerimiz hazır efendim.

Translation

Pastry Cook: Ladies, welcome to our cooking course. Let's see what's in our food program today. Today we are starting to learn our easiest cake recipes. Are you ready?

Student: Yeah. Let's get started.

Pastry Cook: Well then. The recipe we'll learn today is "Ağlayan Pasta" (weeping cake). Does anyone know about this?

Student: No, we don't know.

Pastry Cook: Let's see our recipe, then.

Student: How many people will this cake be for?

Pastry Cook: This cake is for a maximum of eight people. Of course, it can be larger or smaller depending on your preference.

Student: Does it take long to prepare?

Pastry Cook: No, this recipe is one of our easiest recipes. It just takes 20 minutes. (lit. It's enough for you to spare 20 minutes)

Student: Very good in terms of time savings.

Pastry Cook: Yes, now I will tell you the necessary ingredients for the recipe and you will bring them.

Student: Ok, we are ready.

Pastry Cook: Our first ingredient is flour.

Student: How much flour do we need?

Pastry Cook: Everyone should take two cups of flour.

Student: We got it, teacher.

Pastry Cook: Now we need four eggs.

Student: Another?

Pastry: Please bring 3 (Turkish) coffee cups of granulated sugar, 3 tablespoons of cocoa, half a glass of orange juice, please.

Student: lit. We find it immediately.

Pastry Cook: Now we need a coffee cup of oil, a coffee cup of milk, a pack of baking powder and a pack of whipped cream.

Student: They're ready, too.

Pastry Cook: Finally, we need 2 ingredients for the chocolate sauce we will make. 300 grams of dark chocolate and 200 grams of cream.

Student: All our ingredients are ready, sir.