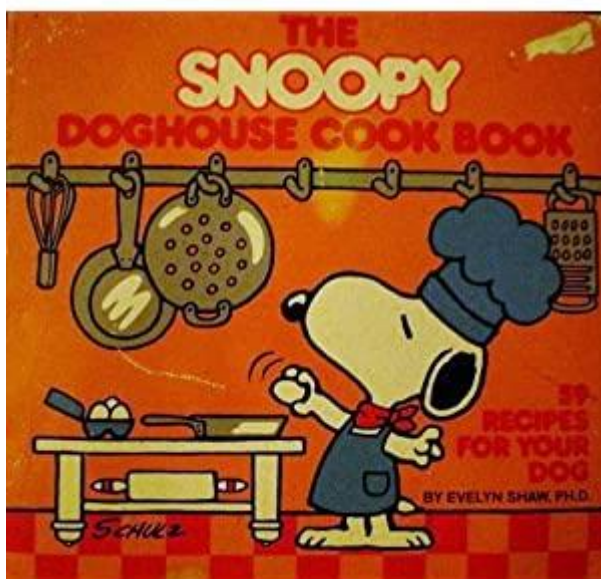




Propose=προτείνω

Prefer=προτιμώ

Dish=πιάτο (σκεύος), πιάτο (συνταγή φαγητού)

Ingredients=συστατικά

Recipe=συνταγή μαγειρικής

Topping-s=στολισμός σε φαγητό ή γλυκό

Rub=αλείφω

Olive-oil=ελαιόλαδο

Bread-crumbs=ψίχουλα, τρίμματα ψωμιού

Finger=δάκτυλο του χεριού

Mixing bowl= δοχείο ανάμειξης

Wholemeal flour= αλεύρι ολικής

Plain flour= απλό (άσπρο) αλεύρι

Sieve=κοσκινίζω , κόσκινο

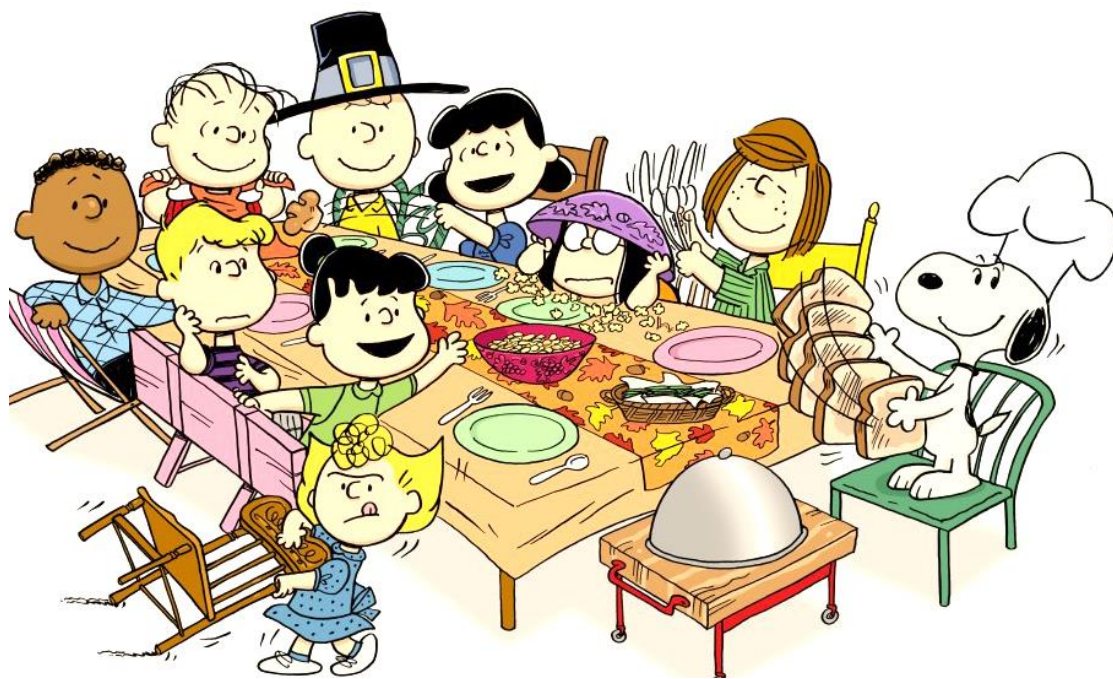
Gather= συγκεντρώνω

Sticky= κολλώδης, που κολλάει

Grease=λαδώνω

Greased= λαδωμένο, βουτυρωμένο

Join up= ενώνω  
 Roll out= ανοίγω τη ζύμη με το εργαλείο  
 Dough= ζύμη  
 Circle= κύκλο, στεφάνι  
 Baking dish= ταψί  
 Baking sheet= αντικολλητικό χαρτί ψησίματος  
 Break an egg= σπάζω αυγό  
 Beat= κτυπώ  
 Beat the eggs= κτυπώ, ( ανακατεύω) τα αυγά  
 Fork=πηρούνι  
 Knead= ζυμώνω  
 Substance= ουσία  
 Grain= σπόρος, δημητριακά, σιτηρά  
 Press=πιέζω  
 Squeeze=στύβω  
 Spread=απλώνω  
 Smooth=απαλό  
 Thin layer= λεπτό στρώμα  
 Mixture=μείγμα  
 Fine mixture= λεπτό, ομοιόμορφο μείγμα  
 Surface=επιφάνεια  
 Tool=εργαλείο (μαγειρικής, τεχνίτη)  
 Net= δίκτυ,  
 Spoil myself/ oneself= κακομαθαίνω  
 Teacup= φλυτζάνι τσαγιού  
 Tablespoon= κουτάλι της σούπας  
 Yolk=κρόκος αυγού  
 Canned= κονσερβαρισμένο



Instructions= οδηγίες

Flat surface= επίπεδη επιφάνεια

Sift in = κοσκινίζω αναμειγνύοντας

Teaspoon= κουταλάκι του τσαγιού

Egg white= ασπράδι αυγού

Round shape= στρογγυλό σχήμα

Pastry= φύλλο ζύμης

Short strokes= μικρές απαλές κινήσεις

Reserve= κρατάω, φυλλάω

Air bubble= φουσκάλα αέρα

Shape= σχήμα

Alternating= εναλλάσσοντας

Jam= μαρμελάδα

Apricot= βερύκοκο

Holy leaves= φύλλα γκύ

Pattern=σχέδιο

Choice= επιλογή

Caster sugar= κρυσταλλική ζάχαρη

Glazing= γκλασάρισμα, χρήση γλάσου

Sprinkle= πασπαλίζω

Bake= ψήνω στο φούρνο

Approximately= περίπου, κατά προσέγγιση

Golden brown= ροδοψημένο

Rolling pin= βέργα που ανοίγουμε το φύλο

Drain=στραγγίζω

Spoon= κουτάλι, προσθέτω κουταλιές

