

7. Aşağıda Ankara pilavının malzemeleri ve hazırlanışı verilmiştir.

**Malzemeler**
Yarım kilo kuşbaşı et
1 paket arpa şehriye
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
4-6 kişilik
Hazırlama: 25 dk.
Pişirme: 20 dk.

ANKARA PİLAVI
Hazırlanışı
Bir tencereye kuşbaşı etleri konduktan sonra tencerenin ağzı kapatılır. (1) Et, suyunu bırakıp çekinceye kadar karıştırılır. (2) Et, suyunu iyice çekince tencereye sıvı yağ ve tereyağı eklenerek kavrulur. (3) Rengi dönüp kavrulan şehriyenin üzerine isteğe göre tuz eklenerek şehriyenin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edilir. (4) Pilav, suyunu çekene kadar pişirilir ve altı kapatılarak dinlendirilir.

Hazırlanış aşamalarının tamamlanması için numaralanmış yerlerden hangisine “Kavrulan etin üzerine şehriye eklenerek etin yağında şehriyeler kavrulur.” cümlesi getirilmelidir? İlgili kutucuğu işaretleyiniz.

☐ 1

☐ 2

☒ 3

☐ 4

8. Aşağıdaki noktalama işaretleri belirtilen işleve uygun kullanılmışsa başına “D”, kullanılmamışsa “Y” yazınız.

a. ☒ D Benim adım nokta. Tamamlanmış cümlelerin sonunda kullanılırım.
Örnek: İlk olarak eşyaları yerleştirmeliyiz.

b. ☒ Y Benim adım kısa çizgi. Hecelerin gösterilmesi için kullanılırım.
Örnek: Ankara-Izmir yolunda yoğun bir trafik vardı.

c. ☒ D Benim adım tırnak işareti. Özel olarak vurgulanmak istenen sözlerin başında ve sonunda kullanılırım.
Örnek: Burnunun ucunda siyah bir “ben” vardı.

ç. ☒ D Benim adım yay ayraç. Bir söze alay, kinaye veya küçümseme anlamı kazandırmak için kullanılan ünlem işaretinin başında ve sonunda bulunurum. Örnek: O, çok çalışkan (!) biriydi.