

Okuma Anlama - Olayların Oluş Sırası

ACEMİ BÜLBÜL

Günlerden bir gün Nasreddin Hoca tarlasından evine doğru giderken yol üzerinde yemiş vermiş incir ağaçları görür. Hem yorgun hem aç olan Nasreddin Hoca biraz dinlenmek ve karnını doyurmak üzere eşeğini ağaca bağlar ve hayrat olan incir ağacına çıkar.

Ağaçtan en olgun incirleri seçer, birer birer midesine indirir. Epeyce incir yedikten sonra biraz ara vereyim der. Uykuya tam dalacakken aşağıdan bir ses duyulur.

- Kim var orada?

Gelen Hoca'nın tanıdığı köylülerden biridir. Koskocaman Nasreddin Hoca ağaca çıkmış incir yiyor demesinler diye Nasreddin Hoca köylüye şöyle cevap verir:

- Ben bir Acem bülbülüym!

Köylü Nasreddin Hoca'yı tanır ama tanımamazlıktan gelir.

- Madem bülbülsün, öt o zaman! der.

Nasreddin Hoca başlar bülbül sesi çıkarmaya.. Köylü:

- Bu ne biçim bir bülbül sesidir, diye söylenir.

Nasreddin Hoca'da "Acemi bülbül ancak bu kadar öter" der. devam eder.

Aşağıdaki soruları metne göre cevaplayalım.

- Nasreddin Hoca nereye doğru gidiyormuş?
 Pazara Tarlasına Evine
- Nasreddin Hoca neyi ağaca bağlamış?
 Eşeğini Eşyalarını İpi
- Nasreddin Hoca ağaçtan hangi meyveyi yiyormuş?
 Erik İncir Dut
- Nasreddin Hoca köylüye kendisinin ne olduğunu söylüyor?
 Serçe Saka Bülbül

5. Ağacın altındaki köylü Nasreddin Hoca'dan ne yapmasını istiyor?

İnmelerini

Ötmesini

İncir vermesini

6. Aşağıda verilen cümlelerde boş bırakılan yerleri verilen sözcüklerle tamamlayalım. Olayları fıkradaki oluş sırasına göre sıralayalım.

incir

olgun

üzerinde

koskocaman

ara

köylü

Acem

bülbül

tarlasından

yorgun

Yol yemiş vermiş incir ağaçları görmüş.

Ağaçtan en incirleri seçmiş yemiş.

Tam uyuyacakken aşağıdan bir seslenmiş.

Günlerden bir gün Nasreddin Hoca evine dönüyormuş.

Nasreddin Hoca acemice sesi çıkarmış.

Nasreddin Hoca hoca ağaca çıktı demelerini istememiş.

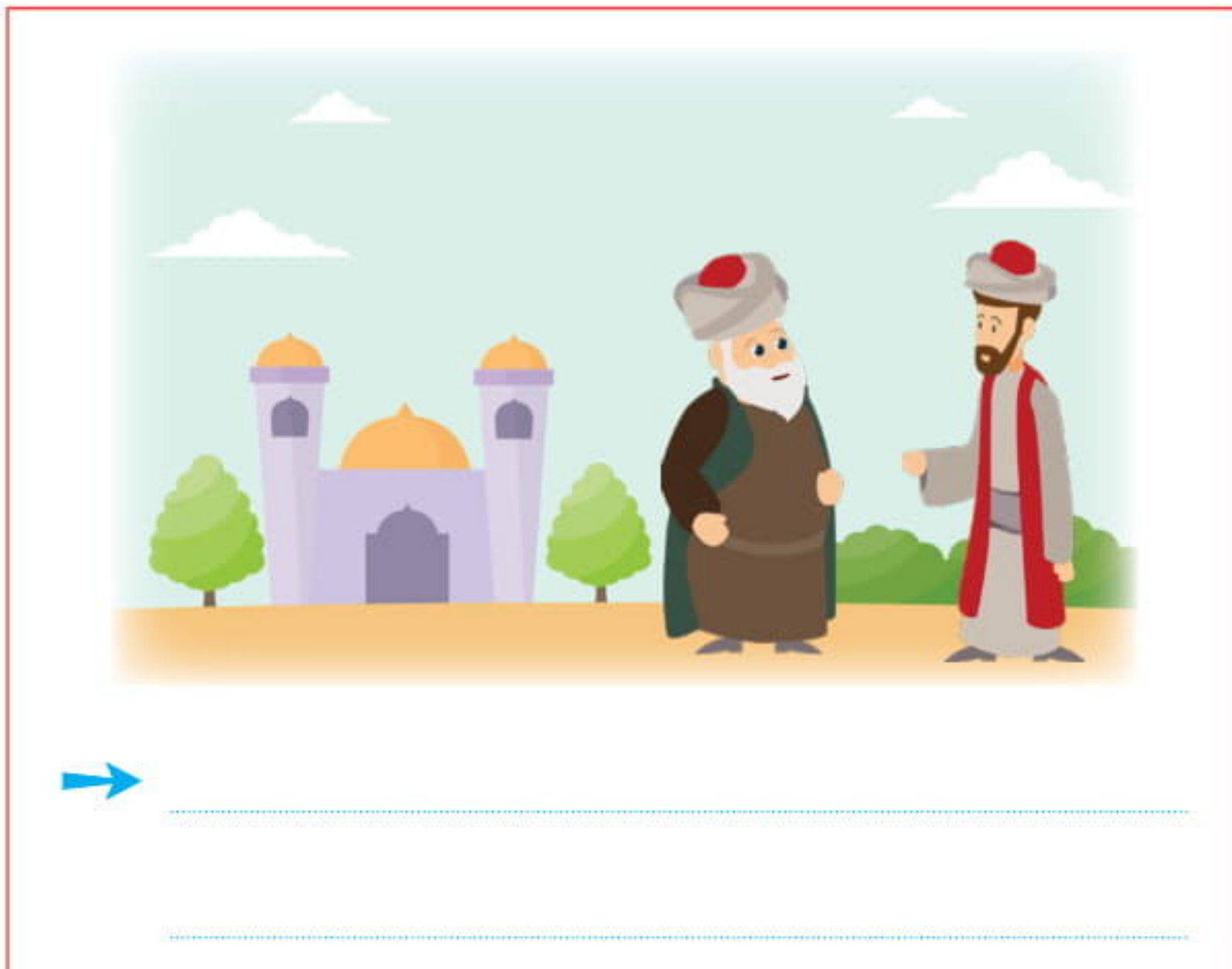
Nasreddin Hoca hem aç hem olduğu için durmuş.

"Ben bir bülbülüym" demiş.

Epeyce incir yedikten sonra biraz vermiş.

Eşğini ağaca bağlamış, ağacına çıkmış.

7. Aşağıda verilen görselin size çağrıştırdıklarıyla ilgili birer cümle yazalım.



Okuma Anlama - Olayların Oluş Sırası

CEVİZLİ KEK

Akşam çayında ailece yemek için kek yapıyoruz. Üç yumurtayı bir bardak şekerle iyice çırpıyoruz. Bir bardak yoğurdu içine ekliyoruz. İyice karıştırdıktan sonra bir bardak sıvı yağı malzemelerimize yediriyoruz. Bir paket kabartma tozu ve aldığı kadar unu ekledikten sonra kek hamurumuz çok akışkan olmayan bir hale geliyor. İçine bir bardak dövülmüş ceviz içi katıyoruz. Kek kalibimizi yağladıktan sonra hazırladığımız karışımı kalıba döküyoruz. 180°'lik fırında 20-30 dk pişiriyoruz. Fırına koyarken ve çıkarırken büyüklerimizden yardım almayı unutmuyoruz.

Afiyet olsun!

MALZEMELER

- Üç yumurta
- Bir bardak şeker
- Bir bardak yoğurt
- Bir bardak sıvı yağ
- Bir paket kabartma tozu
- Bir bardak ceviz içi
- Aldığı kadar un



1. Aşağıda verilen kelimelerden bu metni anlatanları işaretleyelim.

fırın

oyun

yemek

karabiber

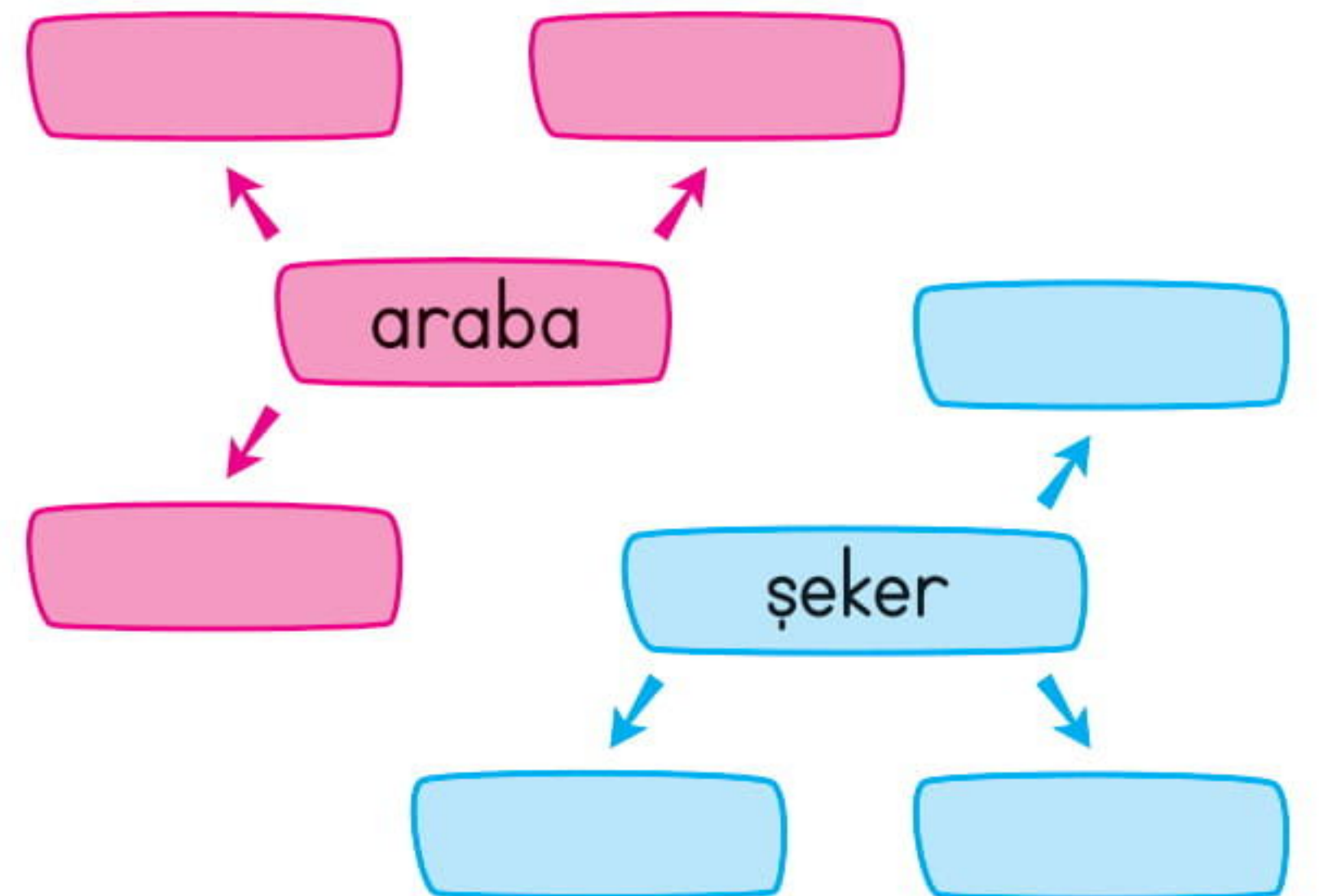
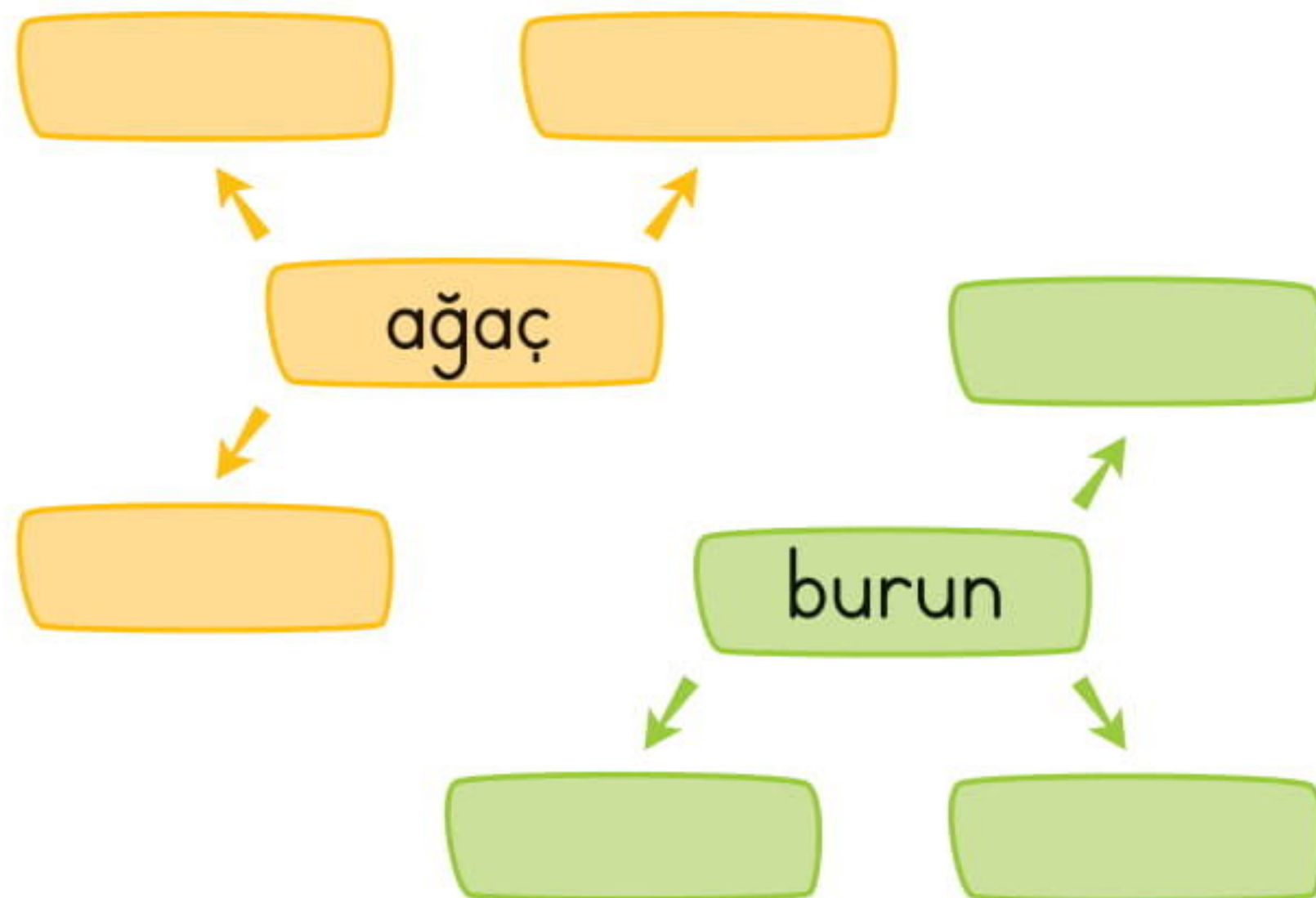
un

sandalye

kek

yağ

2. Aşağıda verilen sözcüklerle ilgili üçer sözcük yazalım.



3. Aşağıda bazı yiyecek ve içeceklerin yapım aşamaları verilmiştir. Buna göre verilen cümleleri oluş sırasına göre numaralayıp sıralayalım. Sıraya koyduğumuz tariflere birer isim verelim.

Bir bardak yoğurt ve yumurta, şekerli karışıma ilave edilir.

Kabartma tozu, un ve ceviz karışıma en son eklenir.

Üç yumurta bir bardak şekerle çırpılır.

180°'lik fırında pişene kadar beklenir.

Yoğurttan sonra yağ konur.

Mevsim meyvelerini küçük küpler halinde doğruyoruz.

Soğuyan kremşantiyle meyveleri karıştırıyoruz.

Önce bir paket kremşantiyi bir bardak sütle çırpıyoruz.

Üzerine çikolata sosu dökerek servis ediyoruz.

Soğuması için çırptığımız kremşantiyi buzdolabına koyuyoruz.

Cezveye kaç fincan kahve pişireceksek o kadar su konur.

Kahveden sonra istenilen ölçüye göre şeker eklenir.

Kahve yapmak için uygun bir cezve alınır.

Önce köpüğü alınan kahve daha sonra fincanlara boşaltılarak servis edilir.

Suya fincan sayısı kadar şeker kaşığı yardımıyla kahve konur.

Çırpılan yumurtaya tuz eklenir.

Sucuklar ince ince doğranır.

Sonra tavaya yağ konularak sucuklar hafif kızartılır.

Yumurtalar sucukların üzerine dökülür, afiyetle yenir.

İki yumurta bir tabakta çırpılır.