|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MUTFAK UYGULAMALARI SINAV ÇALIŞMA SORULARI** | | | |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **1.** | Hollandaise sauce hazırlanırken bozulursa ne yapılır?   |  | | --- | | A) Karışım dökülmeli çünkü işe yaramaz | | B) Birkaç damla sirke eklenmelidir | | C) Yağ eklenmelidir | | D) Yeniden saboyen hazırlanarak kesilmiş karışım damla damla saboyen yedirilir | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **2.** | Hollandaise sauce hazırlanırken katılaştığında ne yapılmalıdır?   |  | | --- | | A) Birkaç damla sirke eklenmelidir | | B) Sürekli hızlı karıştırılmalıdır | | C) Yağ eklenmelidir | | D) Tuz eklenmelidir | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **3.** | Hollandaise sauce hazırlanırken karıştırma hızı nasıl olmalıdır?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Sürekli hızlı |  | B) Sürekli yavaş | | C) Orta ve yüksek hızlı |  | D) Hızın önemi yoktur | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **4.** | Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce bekletilmesini doğru açıklar?   |  | | --- | | A) Buzdolabında bir kaç gün bekleyebilir | | B) 36-37 °C, 1- 1.5 saat bekleyebilir, depolanamaz | | C) Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur | | D) Yukarıdakilerin hepsi doğrudur | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **5.** | Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce türeyeni **değildir**?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Sauce Chasseur |  | B) Sauce Maltaise | | C) Sauce Bearnaise |  | D) Sauce Mousseline | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **6.** | Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce türeyenidir?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Sauce Diable |  | B) Sauce Remulade | | C) Sauce Bearnaise |  | D) Sauce Morney | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **7.** | Hollandaise sauce nerelerde **kullanılmaz**?   |  | | --- | | A) Kaliteli haşlama sebzelerle | | B) Haşlanmış sıcak balıklarla | | C) Kaliteli ızgara etlerle | | D) Soğuk salatalarda | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **8.** | Hollandaise sauce hazırlanırken sirke hangi aşamada eklenir?   |  | | --- | | A) İşlemin başında | | B) İşlemin sonunda | | C) İşlem süresince aralıklarla | | D) Yukarıdakilerin hepsi | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **9.** | Hollandaise sauce hazırlanırken, ısı derecesi kaç °C olmalıdır?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) +20, 30 °C |  | B) +65, 80°C | | C) -10, 20°C |  | D) -5, 20°C | | | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **10.** | Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce malzemesi **değildir**?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Bitkisel sıvı yağ |  | B) Yumurta sarısı | | C) Erimiş tereyağı |  | D) Hardal | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **11.** | Hollandaise sauce fondu hangisidir?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Kahverengi fond |  | B) Süt | | C) Erimiş tereyağı |  | D) Bitkisel sıvı yağ | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **12.** | Mayonnaise sauce hazırlanırken bozulursa ne yapılır?   |  | | --- | | A) Karışım dökülmeli çünkü işe yaramaz | | B) Birkaç damla sirke eklenmelidir | | C) Yağ eklenmelidir | | D) Yeniden mayonnaise hazırlanarak bozulan karışım damla damla yedirilir | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **13.** | Mayonnaise sauce hazırlanırken katılaştığında ne yapılmalıdır?   |  | | --- | | A) Sürekli hızlı karıştırılmalıdır | | B) Birkaç damla sirke veya sıcak su eklenmelidir | | C) Yağ eklenmelidir | | D) Tuz eklenmelidir | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **14.** | Mayonnaise sauce hazırlanırken karıştırma hızı nasıl olmalıdır?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Sürekli hızlı |  | B) Sürekli yavaş | | C) Orta ve yüksek hızlı |  | D) Hızın önemi yoktur | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **15.** | Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce bekletilmesini yanlış açıklar?   |  | | --- | | A) Buzdolabında bir kaç gün bekleyebilir | | B) Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur | | C) Türetildikten sonra hemen kullanılmalıdır | | D) Kesinlikle dondurulmaz | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **16.** | Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce türeyeni **değildir**?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Sauce verde |  | B) Sauce tartar | | C) Sauce Chasseur |  | D) Sauce coctail | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **17.** | Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce türeyenidir?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Sauce Diable |  | B) Sauce Remulade | | C) Sauce Chantily |  | D) Sauce Morney | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **18.** | Mayonnaise sauce nerelerde **kullanılmaz**?   |  | | --- | | A) Braise pişen et yemekleriyle | | B) Soğuk etlerle | | C) Kabuklu deniz ürünleriyle | | D) Salatalarda | | |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **19.** | Mayonnaise sauce hazırlanırken sirke hangi aşamada eklenir?   |  | | --- | | A) İşlemin başında | | B) İşlemin sonunda | | C) İşlem süresince aralıklarla | | D) Yukarıdakilerin hepsi | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **20.** | Mayonnaise sauce malzemeleri hazırlanırken malzemelerin ısı derecesi kaç °C olmalıdır?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) +20 °C |  | B) +5°C | | C) -10°C |  | D) -20°C | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **21.** | Soslar Türk mutfak kültürüne nereden gelmiştir?   |  | | --- | | A) Klasik Fransız Mutfağından | | B) Uzak Doğu Mutfağından | | C) Orta Asya Mutfağından | | D) Osmanlı Mutfağından | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **22.** | Beşamel sosun nerelerde kullanılır?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Frit sebzelerle |  | B) Gratenlerde | | C) Sote etlerle |  | D) Gril etlerle | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **23.** | Beşamel sosun dibinin tutmaması için hangi işlem yapılmalıdır?   |  | | --- | | A) Yüksek ateşte kaynatılır ve karıştırılır | | B) Düşük ateşte kaynatılır ve karıştırılır | | C) Önce yüksek, sonra düşük ateşte kaynatılır ve karıştırılır | | D) Sürekli hızlı karıştırılır | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **24.** | Aşağıdakilerden hangisi beşamel sos fondu olarak kullanılır?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Su |  | B) Yoğurt | | C) Et suyu |  | D) Süt | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **25.** | Temel soslar kaç grupta toplanır?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Dört grup |  | B) Altı grup | | C) On grup |  | D) Üç grup | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **26.** | Aşağıdakilerden hangisi makarnanın kalitesini etkileyen faktörlerden **değildir**?   |  | | --- | | A) İrmiğin üretildiği buğday | | B) Makarnanın rengi | | C) İrmik parçacık büyüklüğü | | D) Makarnanın şekli | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **27.** | Aşağıdakilerden hangisi makarnanın yapısında en çok bulunan besin ögesidir?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Protein |  | B) Yağ | | C) Karbonhidrat |  | D) Su | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **28.** | Aşağıdakilerden hangisi etli bir pilav çeşididir?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Perde pilavı |  | B) Ali Paşa pilavı | | C) Yufkalı pilav |  | D) Patlıcanlı pilav | | |  | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **29.** | Pirinçlerin nişastasını gidermek için aşağıdaki işlemlerden hangisi yapılır?   |  | | --- | | A) Pirinçleri haşlayıp suyunu dökmek | | B) Pirinçleri yıkamak | | C) Pirinçleri kavurmak | | D) Pirinçleri ılık su ile ıslatarak, yıkamak | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **30.** | Domateslerin kabuğunu kolaylıkla soymak için yapılan işlem aşağıdakilerden hangisidir?   |  | | --- | | A) Domatesi suda bekletmek | | B) Domatesi sıcak suya batırıp çıkartmak | | C) Domatesi buzla ovmak | | D) Domatesi sirkeli suda bekletmek | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **31.** | Mercimekli bulgur pilavı yapımında hangi malzeme **kullanılmaz**?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Soğan |  | B) Havuç | | C) Salça |  | D) Pul biber | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **32.** | Aşağıdakilerden hangisi müceddere pilavı olarak da bilinmektedir?   |  | | --- | | A) Tavuklu pilav | | B) Nohutlu pilav | | C) Mercimekli bulgur pilavı | | D) Kestaneli pilav | |      |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **33.** | Hangi tür kemikten berrak et suyu elde edilir?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Sığır kemiği |  | B) Kuzu kemiği | | C) Süt dana kemiği |  | D) İliksiz kemik | | | | **34.** | | Fond hazırlanırken pişirmeye neden soğuk ile başlanır?   |  | | --- | | A) Et suyuna renk vermek için | | B) Kemik ve ilikteki besin ögelerininin suya geçmesi için | | C) Niteliğine uygun renk ve lezzet elde etmek için | | D) Hepsi | | | **35.** | | Aşağıdakilerden hangisi etüve pişirme yönteminin tanımıdır?   |  | | --- | | A) Yiyecekleri derin yağda kızartma yöntemi | | B) Yiyecekleri kendi sularında pişirme yöntemi | | C) Yiyecekleri az yağda pişirme yöntemi | | D) Yiyecekleri fırında pişirme yöntemi | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **36.** | Aşağıdakilerden hangisi etleri Poché pişirme yöntemini tanımlar?   |  | | --- | | A) Az sıvıda pişirme-derin sıvıda pişirme | | B) Derin yağda pişirme-az yağda pişirme | | C) Kaynar derecedeki kaynamayan suda pişirme- fırında pişirme | | D) Derin sıvıda pişirme –az yağda kavurarak pişirme | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **37.** | Büyük parça etlerin pişirilmesinde ve sert etlerin yumuşaması ve gevşetilmesi için kullanılan bir pişirme yöntemi aşağıdakilerden hangisidir?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Bouili |  | B) Braise | | C) Blanching |  | D) Etüve | | | |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **38.** | Tavuk pişirilmeden önce niçin bağlanır?   |  | | --- | | A) Hızlı pişmesi için | | B) Fazla yer kaplamaması için | | C) Lezzetini artırmak için | | D) Besin değeri kaybını azaltmak için | |      |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **39.** | Hangi kümes hayvanın vücudunda hem kırmızı hem de beyaz et vardır?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | A) Kaz |  | B) Ördek | | C) Tavşan |  | D) Hindi | |      |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **40.** | Aşağıdakilerden hangisi kümes hayvanlarının körpe mi kart mı olduğunun anlaşılmasını **sağlamaz**?   |  | | --- | | A) Göğüs kemiğinin kıkırdak olması | | B) Ağırlığı | | C) Hav tüylerinin olması | | D) Etinin set olması | |  |  | | --- | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | 1 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 2 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 3 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 4 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 5 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 6 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 7 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 8 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 9 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 10 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 11 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 12 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 13 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 14 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 15 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 16 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 17 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 18 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 19 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 20 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 21 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 22 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 23 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 24 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 25 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | |  | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | 26 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 27 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 28 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 29 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 30 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 31 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 32 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 33 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 34 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 35 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 36 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 37 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 38 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | |  |  | | --- | --- | | 39 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_B.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.png | | | |  |  | | --- | --- | | 40 | http://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_A.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_Cevap.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_C.pnghttp://www.sinavmatik.net/images/arayuz/optik_D.png | | | | |  |  | |