|  |
| --- |
| **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 |

 |

  | C:\Users\lenovo\Downloads\images\arayuz\aracizgi.png |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |

 |

  | C:\Users\lenovo\Downloads\images\arayuz\aracizgi.png |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |

 |

 |

 |

  | C:\Users\lenovo\Downloads\images\arayuz\aracizgi.png |  |