

Ebrar3/ag-tabanli-final



1

Contributor



0

Issues



0

Stars



0

Forks



Ebrar3/ag-tabanli-final

Contribute to Ebrar3/ag-tabanli-final development by creating an account on GitHub.



GitHub

Arife Ebrar Üstüner
23291207

1. Genel Bilgiler

Web Sitesi Adı: [Yemek Dünyası]

Amacı: Herkesin kendi damak zevkine uygun lezzetleri keşfetmesine yardımcı olmak.

Ana Tema: Geleneksel Türk Mutfağı, Dünya Mutfağı ve Fast Food severler için geniş bir lezzet yelpazesi sunmak.

2. Ana Sayfa İncelemesi

Görsel Tasarım: Modern, dinamik ve kullanıcı dostu bir tasarıma sahiptir.

- Üst kısımda sabit bir navigasyon menüsü bulunmaktadır.
- Anasayfanın arka planında etkileyici yemek görselleri döngüsü yer almakta.

Başlıklar ve Mesajlar:

- “Geleneksel Türk Mutfağı, Dünya Mutfağı ve Daha Fazlası” ile sitenin geniş içeriği öne çıkarılmış.

Navigasyon Menüsü:

- Ana Sayfa: Ana giriş ekranına yönlendirme sağlar.
- Türk Mutfağı: Geleneksel lezzetleri yani lahmacun, pide, mantı, İskender, dolma, sarma ve kebabın bulunduğu yemek kısmı.
- Dünya Mutfağı: İtalyan, Fransız, Amerikan, Uzak doğu, Meksika gibi mutfaklardan örnekler.
- Fast Food: Hızlı atıştırmalıklar ve kolay tarifler. İçerisinde hamburger, patates kızartması, hotdog ve döner tarifleri yer alıyor.
- Hakkımızda: Site hakkında kısa bir açıklama.
- İletişim: Ziyaretçilerin öneri ve soruları için kolay iletişim formu.

3. Geleneksel Türk Mutfağı İncelemesi

Kategoriler ve Lezzetler:

- Kebaplar: Adana, Urfa, şiş kebab, İskender gibi klasik lezzetler.
- Hamur İşleri: Lahmacun, mantı, pide çeşitleri.
- Dolmalar ve Sarmalar: Etli ya da zeytinyağlı, klasik Türk tatları.

Tasarım ve İçerik:

Her tarif için detaylı bir açıklama ve yapım süreci verilmiştir. İlgili yemeklerin görselleri yanında püf noktaları da paylaşılır ve resimle zenginleştirilmiştir.

4. Dünya Mutfağı İncelemesi

Popüler Mutfaklar:

- İtalyan: Pizza, makarna, risotto, tiramisu, Panna Cotta, Cannoli.
- Fransız: Coq au Vin, Ratatouille, Boeuf Bourguignon, Crêpes, Tarte Tatin, Macaron.
- Amerikan: Hamburger ve Patates Kızartması, Barbekü Ribs (Kaburga), Macaroni and Cheese (Mac & Cheese), Apple Pie (Elmalı Turta), Cheesecake, Brownie, Macaron.
- Meksika: Taco, quesadilla, Burrito, Churros, Flan, Tres Leches Cake.
- Uzak Doğu: Sushi, ramen, teriyaki, mochi, anmitsu, dorayaki.

Her kategoride yemekler hakkında bilgi ve yazılı-videolu tariflere yer verilir.

5. Fast Food İncelemesi

Lezzet Alternatifleri:

- Hamburger, patates kızartması, pizza, döner ve hotdog çeşitleri yer alır.

6. Hakkımızda Sayfası

Merhaba! Ben yemek dünyasına tutkuyla bağlı bir bireyim. Bu web sitesini oluşturmaktaki amacım, lezzet yolculuğuna herkesin katılmasını sağlamak. Geleneksel Türk Mutfağı'ndan Dünya Mutfağı'na kadar geniş bir yelpazede içerik sunuyorum. Daha fazla bilgi almak ya da öneride bulunmak isterseniz, İletişim sayfasından bana ulaşabilirsiniz.

7. İletişim Sayfası

Form Alanları:

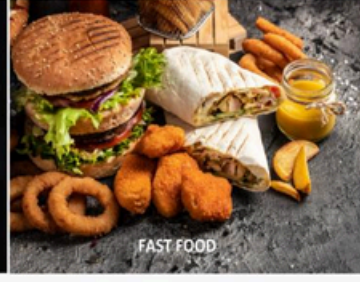
- Ad ve Soyad
- E-posta Adresi
- Mesaj Kutusu: Kullanıcıların sorularını, önerilerini ve geri bildirimlerini iletebileceği alan.

Yer alan bir form oluşturuldu.

8. Görseller

Yemek Tavsiyesi

[Ana Sayfa](#) [Hakkında](#) [İletişim](#)



Geleneksel Türk Mutfağı



İskender



Lahmacun ve Pide



Manti



Dolma ve Sarma



Kebab

Dünya Mutfağı



İtalyan Mutfağı



Meksika Mutfağı



Fransız Mutfağı



Amerikan Mutfağı



Uzak Doğu Mutfağı

İtalyan Mutfağı

İtalyan mutfağı, dünya mutfağının en popüler mutfaklarından biridir. İtalyan mutfağı, İtalya'nın coğrafi konumundan ve tarihinden etkilenmiştir. İtalyan mutfağının en önemli özelliklerinden biri, yemeklerin taze ve doğal malzemelerle hazırlanmasıdır. İtalyan mutfağının en ünlü yemekleri arasında pizza, makarna ve risotto yer almaktadır. İtalyan mutfağının en popüler tatlıları arasında tiramisu, panna cotta ve cannoli bulunmaktadır.

Siz de İtalyan mutfağını denemek isterseniz, aşağıdaki yemek tariflerini deneyebilirsiniz:

- **İtalyan Usulü Pizza:** İtalyan mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biridir. İnce ve çıtır hamur, taze domates sosu ve mozzarella peyniri ile hazırlanır.

Tarif: [tarif](#) Video: [video](#)



- **İtalyan Usulü Makarna:** Farklı soslarla zenginleştirilmiş makarnalar, İtalya'nın en sevilen yemeklerinden biridir.

Tarif: [tarifler](#) Video: [video](#)



- **İtalyan Usulü Risotto:** Arborio pirinci ile yapılan bu kremalı yemek, genellikle sebze veya et ile servis edilir.

Tarif: [tarifler](#) Video: [video](#)



Meksika Mutfağı

Meksika mutfağı, Aztek ve Maya geleneklerinin İspanyol mutfağıyla birleşimi olup, mısır, biber, avokado ve fasulye gibi malzemelerle zenginleşir. Taco, burrito, quesadilla gibi yemekler, bol baharat ve taze sebzelerle lezzetlendirilir ve dünyaca ünlüdür. Tatlı olarak da Tres Leches kek, karamel kaplı Flan ve tarçanlı Churros öne çıkar. Sokak lezzetlerinden özel yemeklere kadar Meksika mutfağı, geniş bir kültürel çeşitlilik sunar.

Siz de Meksika mutfağını denemek isterseniz, aşağıdaki yemek tariflerini deneyebilirsiniz:

- Meksika Usulü Taco:



[Tarif Video](#)

- Meksika Usulü Burrito:



[Tarif Video](#)

- Meksika Usulü Quesadilla:



[Tarif Video](#)

- Churros:



Fransız Mutfağı

Fransız mutfağı, dünya çapında lezzet, zarafet ve çeşitlilik açısından oldukça ünlüdür. Hem geleneksel hem de modern tarifleriyle, Fransız mutfağı, malzeme kalitesine ve hazırlama tekniklerine büyük önem verir. Zengin bir tarihsel geçmişe sahip olan Fransız mutfağı, farklı bölgelere göre değişen tatlar ve pişirme yöntemleri sunar. Örneğin, güneyde zeytinyağı ve otlar, kuzeyde tereyağı ve kremalı yemekler ön plandadır. Fransız mutfağında, başlangıçlardan ana yemeklere, tatlılardan peynir çeşitlerine kadar geniş bir yelpaze bulunur. Bu yemekler, zarif ve sofistike bir şekilde hazırlanır ve genellikle şarap eşliğinde sunulur.

Siz de Fransız mutfağını denemek isterseniz, aşağıdaki yemek tariflerini deneyebilirsiniz:

- Coq au Vin: Bu geleneksel Fransız yemeği, tavuk etinin kırmızı şarap, mantar, soğan, sarımsak ve baharatlarla pişirilmesiyle hazırlanır. Şarapta uzun süre pişen tavuk, yumuşak ve zengin bir lezzet alır.



[Tarifi=tarif video](#)

- Ratatouille: Güney Fransa'nın Provens bölgesine ait bu sebze yemeği, patlıcan, kabak, biber, domates ve soğan gibi sebzelerle yapılır. Zeytinyağı ve baharatlarla tatlandırılır ve genellikle ana yemek ya da garnitür olarak servis edilir.



[Tarifi=tarif video](#)

- Boeuf Bourguignon: Bu klasik Fransız yemeği, sığır eti, şarap (genellikle Bourgogne şarabı), soğan, havuç ve mantar ile pişirilir. Etin uzun süre düşük ısıda pişmesi, yemeğe derin bir lezzet katar.



Amerikan Mutfağı

Amerikan mutfağı, farklı kültürlerden gelen göçmenlerin etkisiyle oluşmuş çok zengin ve çeşitli bir mutfaktır. Fast food kültürünün merkezi olan Amerika, hamburger, hot dog gibi pratik yemeklerle tanınır. Bölgesel farklılıklar büyük rol oynar: Güney'de kızarmış tavuk ve barbekü, New England'da deniz ürünleri, Teksas'ta ise Meksika mutfağı etkileri öne çıkar. Yemekler genellikle büyük porsiyonlarla servis edilir. Tatlılar ve atıştırmalıklar da mutfağın önemli bir parçasıdır; cheesecake, donut ve brownie gibi tatlılar oldukça popülerdir. Ayrıca Amerikan mutfağı, farklı mutfakları birleştirerek yenilikçi füzyon yemekleri yaratma konusunda da oldukça cesurdur.

Siz de Amerikan mutfağını denemek isterseniz, aşağıdaki yemek tariflerini deneyebilirsiniz:

- Hamburger ve Patates Kızartması: Amerikan fast food kültürünün en ikonik yemeklerinden biridir. Genellikle bir köfte, marul, domates, peynir ve çeşitli soslarla servis edilir. Yanında patates kızartması olmazsa olmazdır.



[Tarifi: tarif video](#)

- Barbekü Ribs (Kaburga): Barbekü sosuyla marine edilerek düşük sıcaklıkta uzun süre pişirilen bu et, Amerikan barbekü kültürünün baş tacıdır. Yanında mısır ekmeği veya coleslaw (lahana salatası) ile sunulur.



[Tarifi: tarif video](#)

- Macaroni and Cheese (Mac & Cheese): Makarna ve peynir sosunun birleşiminden oluşan, Amerikan mutfağının sevilen bir konfor yemeğidir. Hem ev yapımı hem de hazır versiyonları yaygın olarak tüketilir.



[Tarifi: tarif video](#)

- Apple Pie (Elmalı Tarta): "American elibi elmalı tarta" deyiminde sözdelemci bu tatlı ince bir hamur ve tarçın elma dilimleriyle hazırlanır. Çoğunlukla vanilyalı dondurmayla servis edilir.

Uzak Doğu Mutfağı

Uzak Doğu mutfağı, hem sağlıklı hem de estetik sunumları ile bilinir. Yemeklerde pilav, noodle, deniz ürünleri ve sebzeler sıkça kullanılır. Tatlıları ise pirinç ve fasulye gibi malzemelerle özgün tatlar sunar.

- **Sushi:** Taze balık, nori yosunu ve pirinçle hazırlanan, dünya çapında bilinen Japon mutfağının simgesi.



- **Ramen:** Et suyu bazlı çorba, noodle, yumurta ve sebzelerle hazırlanan doyurucu ve lezzetli bir yemek.



- **Teriyaki:** Izgara et ve sebzelerin tatlı ve yoğun bir soya sosunda marine edilerek hazırlanması.



Fast Food



Hamburger



Pizza



Patates Kızartması



Döner



Hot Dog

Hakkımda

[Ana Sayfa](#) [Hakkımda](#) [İletişim](#)

Merhaba! Ben yemek dünyasına tutkun bir bireyim. Bu siteyi oluşturma sebebim, herkesin kendine uygun bir lezzet keşfetmesine yardımcı olmaktır. Geleneksel Türk mutfağından dünya mutfağına, hatta fast food severler için önerilere kadar geniş bir yelpazede içerik sunuyorum.

Eğer daha fazla bilgi almak ya da öneride bulunmak isterseniz, [iletişim](#) sayfasından bana ulaşabilirsiniz.

Adınız:

Soyadınız:

E-posta Adresiniz:

Mesajınız:

Gönder