

## UX TASARIM DÖKÜMANI

Projemizin UX/UI tasarımına değinecek olursak; öncelik olarak kullanıcı odaklı çalışmayı hedefledik. Çünkü bir projenin amacı zaten kullanıcı sorunu olduğundan projenin tasarımlarını da kullanıcı odaklı düşünmek gerektiğine karar verdik.

Biz projemizde; yemek yapmakta zorluk çeken veya ne yapacağını düşünlere kolaylık olacağını düşündüğümüz yemek tarifi uygulaması yaptık. Uygulamamızda kategoriler altında tarifler mevcut. İstenilen tarifi üzerine tıkladığında yemeğin nasıl yapıldığına dair bilgiler bulunmaktadır. Ben uygulamalı daha iyi anlıyorum benim için birinin anlatması daha kolay diyenler için de o yemeğe ait youtube linki bulunmaktadır. Bu sayede bu uygulamayı kullanan herkes çok rahatlıkla istediği tarif detayı ile kolayca istediği yemeği yapacağını düşünüyorum.

Örnek projelere bakınca kullanıcıların daha çok reklamsız ve kullanımı rahat olan uygulamalara ilgisinin daha fazla olduğu görüldü. Bu nedenle kendimize kullanımı gayet rahat ve reklamsız bir proje hedefledik.

Olayı en başında görsel olarak şöyle tasarlamıştık:



Uygulamamız açıldığında karşımıza kategorilerin olduğu bu ekran geliyor. Bu ekranda yemek ve tatlı çeşitlerinin gruplandırıldığı kategoriler bulunmaktadır.



## Meals



Beef and Mustard Pie



Bu sayfada seçtiğimiz kategorinin altındaki yemek çeşitlerini listeledik. Listelerken yemeğe ait resim ve yemeğin ismini getirdik. Bu şekilde sade ve göze daha çok hitap ettiğini düşündük.



## Detail



Beef and Mustard Pie

British

Preheat the oven to 150C/300F/Gas 2.  
Toss the beef and flour together in a bowl with some salt and black pepper.  
Heat a large casserole until hot, add half of the rapeseed oil and enough of the beef to just cover the bottom of the casserole.  
Fry until browned on each side, then remove and set aside. Repeat with the remaining oil.

Bu sayfada seçtiğimiz yemeğin nasıl yapıldığını anlatan içerik bulunmaktadır. Bu bilgilerde bulunan püf noktalarında yardımıyla yemeğimizi kolayca yapabiliyoruz.



## Detail

the recipe and the strength of the heat to just cover the bottom of the casserole. Fry until browned on each side, then remove and set aside. Repeat with the remaining oil and beef.

Return the beef to the pan, add the wine and cook until the volume of liquid has reduced by half, then add the stock, onion, carrots, thyme and mustard, and season well with salt and pepper.

Cover with a lid and place in the oven for two hours.

Remove from the oven, check the seasoning and set aside to cool. Remove the thyme.

When the beef is cool and you're ready to assemble the pie, preheat the oven to 200C/400F/Gas 6.

Transfer the beef to a pie dish, brush the rim with the beaten egg yolks and lay the pastry over the top. Brush the top of the pastry with more beaten egg.

Trim the pastry so there is just enough excess to crimp the edges, then place in the oven and bake for 30 minutes, or until the pastry is golden-brown and cooked through.

For the green beans, bring a saucepan of salted water to the boil, add the beans and cook for 4-5 minutes, or until just tender.

Drain and toss with the butter, then season with black pepper.

To serve, place a large spoonful of pie onto each plate with some green beans alongside.

WATCH ON YOUTUBE

Yemek detayı sayfamızın en alt kısmında watch on youtube butonu bulunmaktadır. Bu butona tıkladığımızda yemeğin nasıl yapıldığını anlatan youtube linki bulunmaktadır.

