

**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİĞİ**

**(BLM2537) AĞ TABANLI PROGRAMLAMAYA GİRİŞ**  
**PROJE RAPORU**

**Proje Konusu: Fine Dining konseptini geniş kitlelere yaymak**

**Eren Özünlü**

**23290902**

Github Hesap Adı ve Proje Linki: Xhershuss, <https://github.com/Xhershuss/BLM2537>

Projeyi Anlatan Video Linki: <https://www.youtube.com/watch?v=7Ea6kdex9l8>

## Ana Sayfa

Ana sayfada sırası ile “Yemekler”, “Şefler”, “Restoranlar”, “Görüşleriniz” isimli sekmeler, sitedeki içerikleri arayabilen bir arama barı ve site içerisinde rastgele keşifler yapmanızı sağlayacak bir zar bulunuyor.

Bunun yanında butonlar ve zar, fare ile üstlerine gelindiklerinde kendi animasyonlarını oynatırlar.

NOT: Site normalde Fixed bir gradyen kullanıyor ama ekran görüntüleri bunu sağlayamayacağı için tekrar ediyormuş gibi bir arkaplan görüntü oluşmaktadır.



- Buton Animasyonu



- Zar Animasyonu

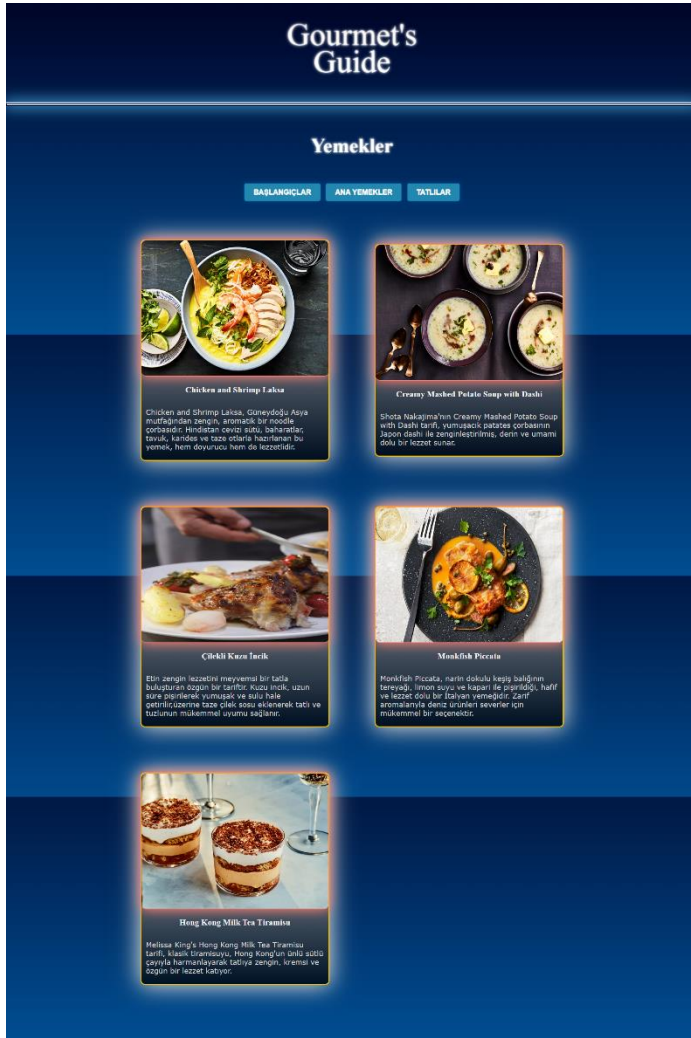


## Yemekler Sekmesi

Yemekler sekmesinde sitenin içerisindeki eklenen tüm yemeklere ulaşabilirsiniz. Yemeklerin isimleri ve haklarında kısa açıklamalarını görüyoruz.

Yemekleri “Başlangıçlar”, “Ana Yemekler”, “Tatlılar” başlıklar altında filtreleyebiliyoruz. Ve tekrar aynı filtreye tekrar basarak bunu kaldırabiliyoruz.

Eğer yemekler hakkında daha detaylı bilgi istiyorsak üstüne basarak yemeklere özel sayfaya ulaşabiliriz. Bu özel sayfalar her yemek için ayrı sayfa oluşturmadan bir template kullanılarak hazırlanmıştır.



## Yemek Özel Sayfası – Food Template

Tüm yemekler için ayrı sayfalar oluşturmak yerine yemekler için template oluşturup kodun içerisinde dinamik olarak yeni sayfalar oluşturabiliyoruz.

Yemeklerin özel sayfalarında yemeklere ait detaylı açıklamalara ve bu yemeklerin şeflerine ulaşabiliyoruz.

Üst barda geri tuşuna basarak yemekler sekmesine ve Gourmet's Guide logosuna basarak ana sayfaya ulaşabiliyoruz.

Şeflerin üzerine tıklayarak şeflerin de özel sekmelerine ulaşabiliyoruz. Şeflerin özel sayfalarına ilerleyen sayfalarda değineceğim.



**Gourmet's Guide**





**Chicken and Shrimp Laksa**

Buddha Lo'nun Chicken and Shrimp Laksa yemeği, geleneksel Malezya ve Singapur mutfaklarına ait lezzetli bir Asya çorbasıdır. Laksa, özellikle sıcak ve baharatlı tavuk, karides ve noodle karışımını barındıran, kremamsı ve yoğun bir çorba olarak bilinir. Buddha Lo'nun versiyonu, zengin hindistancevizi sütü bazlı bir çorba, baharatlı ve taze otlar ile harmanlanmış malzemeler içerir. Çorbanın içinde taze karidesler ve ince dilimlenmiş tavuk etleri bulunur. Bu etler, hafifçe sote edilip, derin lezzetler elde etmek için baharatlı bir karışıma batırılır. Noodles genellikle piring noodles (örme noodle) ya da buğday noodles kullanılarak hazırlanır. Ayrıca, bol miktarda limon otu, galangal (bir tür zencefil), kafir lime yaprakları ve acı biber gibi malzemelerle tatlandırılır. Laksa'nın sunumu, üzerine taze kişniş, yeşil soğan, kaymaklı yumurta dilimleri ve turşu gibi garnitürlerle yapılır. Hindistancevizi sütü çorbasının kremamsı yapısı, baharatların ve deniz ürünlerinin verdiği zengin lezzetle mükemmel bir denge oluşturur. Buddha Lo'nun bu tarifi, modern dokunuşlarla geleneksel Laksa'yı yeniden şekillendirerek, geleneksel lezzetleri çağdaş bir biçimde sunar. Hem ferahlatıcı hem de doyurucu olan bu yemek, hem Asya mutfağının zenginliğini hem de Batı damak tadını birleştirir.

## Şefler Sekmesi

Şefler sekmesinde sitenin içerisindeki eklenen tüm şeflere ulaşabilirsiniz. Şeflerin isimleri ve haklarında kısa açıklamalarını görüyoruz.

Şeflerden sadece Türk olan şefleri görüntüleyebiliyoruz. Aynı şekilde filtreye tekrar basarak filtreyi kaldırabiliyoruz.

Eğer şefler hakkında daha detaylı bilgi istiyorsak üstüne basarak şeflere özel sayfaya ulaşabiliriz. Bu özel sayfalar her şef için ayrı sayfa oluşturmadan bir template kullanılarak hazırlanmıştır.

### Gourmet's Guide

#### Şefler

TÜRK ŞEFLER



**Buddha Lo**

Kah-wai Lo, profesyonel olarak Buddha Lo olarak bilinen, Avustralyalı bir şef ve televizyon kişiliğidir. Çin yolu, Amerikan televizyon dizisi Top Chef'in üst üste iki sezonunu kazanarak, bu ödülü iki kez kazanan ilk kişi olmasıyla tanınır.



**Shota Nakajima**

Shota Nakajima, Japon mutfağını modern bir yorumla sunan Amerikalı bir şefdir. Shota Nakajima, yemeklerinde geleneksel Japon teknikleri ve malzemeleri ile modern yorumları birleştirerek gastronomi dünyasında dikkat çeker.



**Mehmet Akdag**

Ünlü Türk şef ve restoran sahibi Mehmet Akdag, geleneksel Türk mutfağını modern bir dokunuşla sunan bir kimsedir.



**Tiffani Faison**

Faison, Top Chef adı yemek yarışmasında kazandığı popülariteyle tanınmıştır. Yarışmadaki performansı, onun yalnızca bir şef olarak değil, aynı zamanda bir televizyon kişiliği olarak da büyük bir takipçi kitlesi kazanmasına yardımcı olmuştur.



**Melissa King**



Melissa King, Asyalı-Amerikalı bir şef olup, özellikle Asya ve Batı mutfağını harmanlayan yaratıcı tarifleriyle tanınır. Şef olarak kariyerine Michelin yıldızlı restoranlarda başlayıp, zengin kültürel miras ve yenilikçi mutfak anlayışı ile dikkat çekmiştir.


## Şef Özel Sayfası – Chef Template

Tüm şef için ayrı sayfalar oluşturmak yerine şefler için template oluşturup kodun içerisinde dinamik olarak yeni sayfalar oluşturabiliyoruz.

Üst barda geri tuşuna basarak yemekler sekmesine ve Gourmet's Guide logosuna basarak ana sayfaya ulaşabiliyoruz.

Şeflerin özel sayfalarında şeflere ait detaylı açıklamaları, restoranlarını, imza tabaklarını ve kitaplarını görebiliyoruz.





### Mehmet Akdağ

7 Mehmet, ünlü Türk şefi ve restoran sahibi Mehmet Akdağ'ın liderliğinde, geleneksel Türk mutfakını modern bir dokunugla sunan bir restoran zinciridir. Mehmet Akdağ, mutfak kariyerine genç yaşlarda başlamış ve yıllarca hem Türkiye'de hem de yurt dışında çeşitli prestijli restoranlarda çalışarak deneyim kazanmıştır. 7 Mehmet, Akdağ'ın uzun yıllar boyunca geliştirdiği mutfak bilgisi ve yeteneğiyle oluşturduğu bir marka haline gelmiştir. Restoran, özellikle Türk mutfaklarının geleneksel tariflerini modernize ederek ve Akdeniz'in taze malzemelerini kullanarak dikkat çekmektedir.

#### Restoranları

7 Mehmet

#### İmza Tabakları

Çilekli Kuzu İncik, Ali Nazik Kebabı, Fırınlanmış Beğamel Soslu Karnabahar

#### Kitapları

-



## Restoranlar Sekmesi

Restoranlar sekmesinde sitenin içerisindeki eklenen tüm restoranlara ulaşabilirsiniz. Restoranların isimleri ve haklarında kısa açıklamalarını görüyoruz.

Restoranların sadece Türk olan şefleri görüntüleyebiliyoruz. Aynı şekilde filtreye tekrar basarak filtreyi kaldırabiliyoruz.

Eğer restoranlar hakkında daha detaylı bilgi istiyorsak üstüne basarak restoranlara özel sayfaya ulaşabiliriz. Bu özel sayfalar her restoran için ayrı sayfa oluşturmadan bir template kullanılarak hazırlanmıştır.




## Restoran Özel Sayfası – Restoran Template


Tüm restoran için ayrı sayfalar oluşturmak yerine restoran için template oluşturup kodun içerisinde dinamik olarak yeni sayfalar oluşturabiliyoruz.


Üst barda geri tuşuna basarak yemekler sekmesine ve Gourmet's Guide logosuna basarak ana sayfaya ulaşabiliyoruz.

Restoranların özel sayfalarında restoranlara ait detaylı açıklamaları ve konumlarını görebiliyoruz.



# Gourmet's Guide





## Türk

İstanbul'un Türk Fatih Tutak restoranı, Türk mutfağını modern bir yorumla sunan, benzersiz bir gastronomik deneyim arayanlar için ideal bir mekandır. Şef Fatih Tutak, geleneksel Türk yemeklerini yenilikçi bir bakış açısıyla sunarak, her bir tabakta Türk mutfağının zenginliğini ve kültürel çeşitliliğini ortaya koyar. Türk restoranı, Türk mutfağının en iyi örneklerini, yerel malzemeler ve tekniklerle modernize ederek, misafirlerine hem tanıdık hem de yeni bir deneyim sunar. Restoran, Türk yemeklerinin klasik tariflerini yaratıcı bir şekilde yeniden yorumlar. Özellikle, tutkulu bir şekilde Türk mutfağının geleneksel tatlarını modern bir tarzda sunmak isteyen Fatih Tutak, her yemeği zarif bir şekilde hazırlayarak, lezzet ve sunum arasında mükemmel bir denge kurar. Restoranın menüsünde, Türk mutfağının en bilinen yemeklerinin yanı sıra, şefin özel dokunuşlarıyla yenilikçi tabaklar da bulunur. Türk Fatih Tutak, sadece bir restoran olmanın ötesinde, yemekleriyle misafirlerine bir kültür yolculuğu sunar. Zengin aromalar, taze ve kaliteli malzemelerle hazırlanmış yemekler, hem geleneksel hem de çağdaş tekniklerle bir araya gelir. Restoranın iç tasarımı da misafirlerine sıcak ve davetkar bir atmosfer sunar; hem modern hem de geleneksel öğeler bir arada harmanlanır. Bu restoran, Türk mutfağını keşfetmek isteyenler için, gastronominin sınırlarını zorlayan bir deneyim vadeder.



## Görüşleriniz Sekmesi

Bu sekmede sitedeki diğer insanlarla paylaşmak istediğiniz görüşleri paylaşabilirsiniz.

Yorumunuzu, adınızı ve e-posta adresinizi girdikten sonra “Gönder” tuşu ile paylaşabilirsiniz.

Ardından sağ üstteki “Tüm Yorumlar” butonundan hem kendi hem diğer insanların yorumlarını görebilirsiniz.

### Gourmet's Guide

[Tüm Yorumlar](#)

### Yorum Yapın

Mesajınızı Buraya Yazın

Gönder

### İletişim Bilgilerimiz

**Telefon:** +90 123 456 78 90  
**Email:** GourmetGuide@zartart.com  
**Adres:** Bahçelievler Mah. Oğuzhan Asiltürk Cad. no:15 daire:999 Çankaya/Ankara

## Tüm Yorumlar



## Gourmet's Guide

### Xhershus

[eren\\_ozunlu@hotmail.com](mailto:eren_ozunlu@hotmail.com)

Bu harika yemek sitesi gerçekten çok etkileyici! Zengin içerik ve kullanımı kolay arayüzü sayesinde her bir tarife kolayca ulaşmak mümkün. Ünlü şeflerin imza yemeklerini detaylı bir şekilde sunmanız, her yemeği bir sanat eseri gibi hissettiriyor. Görseller ve açıklamalar ise yemeklerin nasıl hazırlanacağı konusunda çok faydalı. Ayrıca, farklı kategorilerdeki yemekleri filtreleme özelliği, tarif arayışını daha da keyifli hale getiriyor. Her bir detayda mutfak kültürüne olan sevginiz ve saygınız net bir şekilde hissediliyor. Gerçekten harika bir iş çıkarmışsınız, bu siteyi sıkça ziyaret edeceğim!

### Yggdrasill

[yggdrasil@hotmail.com](mailto:yggdrasil@hotmail.com)

Bu yemek sitesi gerçekten bir başyapıt! Tarifler o kadar detaylı ve açıklayıcı ki, her biri adeta bir yemek dersi gibi. Ünlü şeflerin tariflerine kolayca ulaşmak ve onların mutfak sırlarını öğrenmek harika bir deneyim. Görseller mükemmel, her yemeği yapmaya başlamak için sabırsızlanıyorum. Ayrıca, yemek kategorileri arasındaki geçiş çok pratik, aradığım tarifleri hızlıca bulabiliyorum. Mutfak teknikleri ve şef biyografileri gibi ekstra bilgiler de siteye ayrı bir değer katıyor. Böyle kaliteli bir platforma sahip olduğunuz için tebrik ederim, kesinlikle sık ziyaret edeceğim!

### yemekTutkunu45

[yemekTutkunu45@gmail.com](mailto:yemekTutkunu45@gmail.com)

Bu yemek sitesi tam anlamıyla bir ilham kaynağı! Tariflerinizin detayları ve zengin içeriği sayesinde yemek yapmak bir zevke dönüştü. Ünlü şeflerin tariflerine kolayca erişebilmek ve onların mutfak sırlarını öğrenmek gerçekten çok değerli. Siteye her girdiğimde farklı bir tarif denemek için heyecanlanıyorum. Ayrıca, yemek kategorilerinin çeşitliliği ve arama filtresi ile istediğim tarife hızla ulaşmak oldukça kolay. Görsellerin kalitesi ise bir başka artı, her yemeği yapmaya başlamadan önce gözlerim doymun oluyor. Gerçekten harika bir iş çıkarmışsınız, her açıdan mükemmel bir deneyim!

### huseyin43

[huseyin43@gmail.com](mailto:huseyin43@gmail.com)

Günümüzde gastronomi çok ilgi çekmeye başladı. Yeterinden fazla kaynak olmasına rağmen güvenilirliği tartışılma noktasına gelmiştir. Özellikle yaratıcı şeflerin tüketicilerin yorumlarını önemseyişini biliyoruz. Bu site ile gastronomiye katkı sunan şefleri yakından takip edeceğiz. Emeği geçenleri tebrik ediyorum.