ASP.NET ile YEMEK TARIF SITESI

- Ana Sayfa , Günün Yemeği , Kullanıcı tarif önerme , İletişim ,Hakkımızda Sayfalarından oluşmakta olan sitemiz. Sql tabanlı olup Admin ve Kullanıcı arayüzlüdür.
- Bu Proje Yasin Bulut Taraından Yapılmıştır.

KULLANICI SAYFALARI



ANA SAYFA

GÜNÜN YEMEĞİ

TARIF ÖNER

ILETİŞİM

HAKKIMIZDA

KATEGORİLER

ÇORBA (2) SEBZE YEMEKLERİ (1) ET YEMEKLERİ (0) MAKARNA ÇEŞİTLERİ (1) TAVUK YEMEKLERİ (0) PASTALAR (0) İÇECEKLER (1) TATLILAR (0)

KÖRİ SOSLU MAKARNA

MALZEMELER:
1/2 paket, makarna, (haşlanmış)1 paket, krema, 1 tatlı kaşığı, köri, 2 çay kaşığı, tuz, 1 çay kaşığı, karabiber, 1 yemek kaşığı, tereyağı, 2 parça, tavuk göğsü, 100 gram, parmesan (rendelenmiş)

Makarnayı haşlayın. Tavukları küp küp doğrayın. Tavayı ısıtın ve tereyağını eritin. Eriyen tereyağında tavukları kavurun. Köri, karabiber ve tuzu ilave edin. Kremayı ilave edin ve kısık ateşte pişirmeye ve kremayı yoğunlaştırmaya devam edin. Makarnayı ilave edin ve henüz sıcakken parmesan ekleyip tavada çevirin. Tabağa alın ve parmesan peyniri ilave edin. İşte bu kadar, afiyet olsun

TARİH: 10.01.2021 14:43:00 KATEGORİ: 4

ZEYTİN YAĞLI BARBUNYA

1 kilogram taze barbunya, 1/2 çay bardağı zeytinyağı, 1 adet orta boy kuru soğan, 2 diş sarımsak, 1 adet büyük boy patates, 2 adet orta boy havuç, 2 adet orta boy domates, 2 su bardağı sıcak su, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı tuz

YEMEK TARİF:

YEMEK TARIF;

Kabuklarını ayıklayıp bol suda yıkadığınız barbunyaları üzerini geçecek kadar su ilavesiyle orta ateşte 10 dakika kadar haşlayın. Kuru soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Sarımsakları ayıklayın, lezzet vermesi için bütün olarak bırakın. Kabuğunu soyduğunuz patates ve havuçları küçük küpler halinde doğrayın. Ortadan ikiye kesip uç kısımlarını aldığınız domatesleri rendeleyin. Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Rendelenmiş soğan ve sarımsakları katıp hafif bir renk alana kadar sotleyin. Patates ve havuç küplerini katıp kısa süre kavurun. Hafi renk vermesi için domates salçası ve rendelenmiş domatesleri katıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Haşlanmış barbunyayı süzüp tanaçıyası alın. Tay sakarı fur ve siçek sıyın akladıktan conra bırık ataşta.



ANA SAYFA

GÜNÜN YEMEĞİ

TARIF ÖNER

ILETİŞİM

HAKKIMIZDA

KATEGORİLER

ÇORBA (2)
SEBZE YEMEKLERİ (1)
ET YEMEKLERİ (0)
MAKARNA ÇEŞİTLERİ (1)
TAVUK YEMEKLERİ (0)
PASTALAR (0)
İÇECEKLER (1)
TATLILAR (0)

ISLAK KEK

MALZEMELER:

3 adet yumurta1,5 su bardağı şeker1,5 su bardağı süt1 su bardağı sıvı yağ1 paket kakao (25g)1 paket kabartma tozu1 paket vanilya2 su bardağı un (elenmiş)

TARIF

Islak kek tarifi için ilk olarak yumurta, şeker iyice çırpıldıktan sonra süt, sıvı yağ, kakao eklenerek tekrar çırpılır. Kekimizi ıslatmak için bu karışımdan bir su bardağı ayrılır. Kalan karışıma kabartma tozu, vanilya ve elenmiş un karıştırılarak kek hamuru oluşturulur. Yağlanmış tepsiye ya da borcama dökülerek 170 derecede fırma sürülür, yaklaşık 35 dakika pişirilir. Benim kullandığım borcamın ölçüsü 28*22 cm. Keki beklerken üzeri için ayırdığınız karışımı uygun bir tavaya alarak üzerine süt ilave edilir ve ocakta 5 dakika kaynatılır. Fırından çıkan kekin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra yani 10 dk kadar sonra dilimlenir, üzerine yavaş yavaş ılıyan sos her yerine gelecek şekilde dökülür. Üzerine iri parçalanan ceviz serpilir. Kekin sosu güzelce çekmesi için 2-3 saat dinlendirildikten sonra ıslak kek servis edilebilir.



PUAN:

TARIH: 13.01.2021 20:11:00



ANA SAYFA GÜNÜN YEMEĞİ TARİF ÖNER İLETİŞİM HAKKIMIZDA

KATEGORİLER

ÇORBA (2)
SEBZE YEMEKLERİ (1)
ET YEMEKLERİ (0)
MAKARNA ÇEŞİTLERİ (1)
TAVUK YEMEKLERİ (0)
PASTALAR (0)
İÇECEKLER (1)
TATLILAR (0)





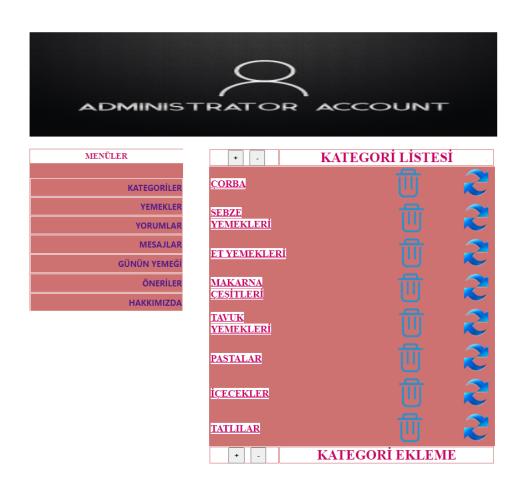
ANA SAYFA GÜNÜN YEMEĞİ TARİF ÖNER İLETİŞİM HAKKIMIZD
--

KATEGORİLER

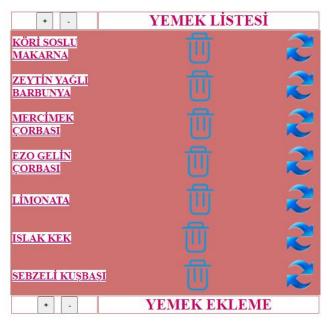
ÇORBA (2)
SEBZE YEMEKLERİ (1)
ET YEMEKLERİ (0)
MAKARNA ÇEŞİTLERİ (1)
TAVUK YEMEKLERİ (0)
PASTALAR (0)
İÇECEKLER (1)
TATLILAR (0)

MESAJ PANE	ELİ
AD-SOYAD:	
MESAJ KONU:	
MAİL ADRESİ:	
MESAJ:	
	7
	GÖNDER

ADMIN SAYFALARI









MENÜLER

KATEGORİLER

YEMEKLER

YORUMLAR

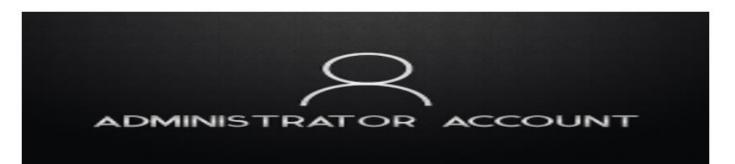
MESAJLAR

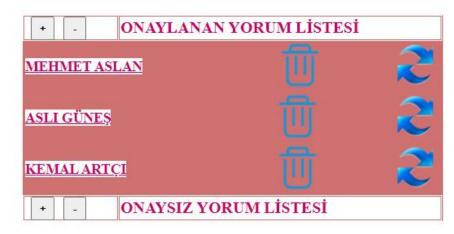
GÜNÜN YEMEĞİ

ÖNERİLER

HAKKIMIZDA



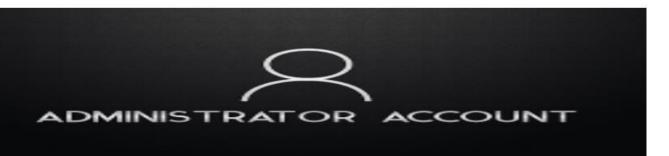






MENÜLER	
KATEGOR	RILER
YEME	KLER
YORUN	ILAR
MESA	JLAR
GÜNÜN YE	MEĞİ
ÖNEF	RİLER
HAKKIM	IZDA

+	<u>-</u>	ONAYLANAN YORUM LİSTESİ		
+	(<u></u>	ONAYSIZ YORUM LİSTESİ		
ŒRİ	MAN	AHLAT	Ū	R
НМ	ΕΤ Υί	<u>ICE</u>		2
EVİ	M AȘI	<u>L</u>		2



MESAJ LİSTESİ YASIN BULUT



MENÜLER	
KATEGORÎLER	
YEMEKLER	
YORUMLAR	
MESAJLAR	
GÜNÜN YEMEĞİ	
ÖNERİLER	
HAKKIMIZDA	

YEMEK LİSTE	si
KÖRİ SOSLU MAKARNA	
ZEYTİN YAĞLI BARBUNYA	
MERCİMEK ÇORBASI	
EZO GELÎN ÇORBASI	_
LİMONATA	
ISLAK KEK	$\overline{\checkmark}$
SEBZELÎ KUŞBAŞI	V



MENÜLER	
	KATEGORİLER
	YEMEKLER
	YORUMLAR
	MESAJLAR
	GÜNÜN YEMEĞİ
	ÖNERİLER
	HAKKIMIZDA

+	ONAYSIZ TARİF LİSTESİ	
+	ONAYLI TARİF LİSTESİ	
MERCI ÇORBA		
SEBZE KUŞBA		
ISLAK KEK		



HAKKIMIZDA

İştah açan, ilham veren, ağız sulandıran... Sadece yemek tarifleri değil... Güldürürken yediren...

Yemek.com, sevgilisini mutlu etmek için İtalyan mutfağını öğrenenin de, işi gücü bırakıp güneyde şarap üretmeyi, en olmadı Cihangir'de pilavcı açmayı hayal edenin de, övünerek anlatabildiği tek mutfak becerisi menemen olanın da, yurt dışına her çıkışında yemek yiyeceği yerlere göre otelini seçenin de, o gün yediği dev bir sufle için bütün hafta boyunca yediklerine dikkat etme zorunluluğu hissedenin de, yemeğin tadına bakmadan tuz atanın da, Instagram'a fotoğraf atabilmek için yemeğini soğutmayı göze alanın da sitesi.

Sadece karnını doyurmak isteyenler için değil, bir hazzın peşinde

GÜNCELLE