

ASP.NET ile YEMEK TARİF SİTESİ

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

KULLANICI SAYFALARI



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)

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)

YEMEK TARİF:

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. Tabaga alın ve parmesan peyniri ilave edin. İşte bu kadar, afiyet olsun!

TARİH: 10.01.2021 14:43:00

PUAN: 8.2

KATEGORİ: 4

ZEYTİN YAĞLI BARBUNYA

MALZEMELER:

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:

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 soteleyin. Patates ve havuç küplerini katıp kısa süre kavurun. Hafif renk vermesi için domates salçası ve rendelenmiş domatesleri katıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Haşlanmış barbunyayı süzüp tencereye alın. Toz şeker, tuz ve sıcak suyu ekledikten sonra kısık ateşte



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)

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)

TARİF:

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 fırına sürülür, yaklaşık 35 dakika pişirilir. Benim kullandığım borcamın ölçüsü 28*22 cm. Keki beklerken üzeri için ayırdığımız 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 parçalanmış ceviz serpilir. Kegin sosu güzelce çekmesi için 2-3 saat dinlendirildikten sonra ıslak kek servisi edilebilir.



PUAN:

TARİH: 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)

TARİF ÖNER

TARİF AD:

MALZEMELER:

YAPILIŞ:

RESİM:

Dosya Seç Dosya seçilmedi

TARİF ÖNEREN

MAİL:

TARİF ÖNER



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)

MESAJ PANELİ

AD-SOYAD:

MESAJ KONU:

MAİL ADRESİ:

MESAJ:

GÖNDER

ADMIN SAYFALARI



MENÜLER
KATEGORİLER
YEMEKLER
YORUMLAR
MESAJLAR
GÜNÜN YEMEĞİ
ÖNERİLER
HAKKIMIZDA

KATEGORİ LİSTESİ
ÇORBA
SEBZE YEMEKLERİ
ET YEMEKLERİ
MAKARNA ÇEŞİTLERİ
TAVUK YEMEKLERİ
PASTALAR
İÇECEKLER
TATLILAR
KATEGORİ EKLEME



MENÜLER
KATEGORİLER
YEMEKLER
YORUMLAR
MESAJLAR
GÜNÜN YEMEĞİ
ÖNERİLER
HAKKIMIZDA

<div><div>+</div><div>-</div></div>	YEMEK LİSTESİ	
<div>KÖRİ SOSLU MAKARNA</div>	<div></div>	<div></div>
<div>ZEYTİN YAĞLI BARBUNYA</div>	<div></div>	<div></div>
<div>MERCİMEK ÇORBASI</div>	<div></div>	<div></div>
<div>EZO GELİN ÇORBASI</div>	<div></div>	<div></div>
<div>LİMONATA</div>	<div></div>	<div></div>
<div>ISLAK KEK</div>	<div></div>	<div></div>
<div>SEBZELİ KUŞBAŞI</div>	<div></div>	<div></div>
<div><div><div>+</div><div>-</div></div></div>	YEMEK EKLEME	



MENÜLER
KATEGORİLER
YEMEKLER
YORUMLAR
MESAJLAR
GÜNÜN YEMEĞİ
ÖNERİLER
HAKKIMIZDA

+	-	KATEGORİ LİSTESİ
+	-	KATEGORİ EKLEME
KATEGORİ AD:		<input type="text"/>
KATEGORİ İKON:	Dosya Seç	Dosya seçilmedi
<input type="button" value="EKLE"/>		

ADMINISTRATOR ACCOUNT

MENÜLER

KATEGORİLER

YEMEKLER

YORUMLAR

MESAJLAR

GÜNÜN YEMEĞİ

ÖNERİLER

HAKKIMIZDA

+

-

ONAYLANAN YORUM LİSTESİ

MEHMET ASLAN



ASLI GÜNEŞ



KEMAL ARTÇI



+

-

ONAYSIZ YORUM LİSTESİ

MENÜLER

KATEGORİLER

YEMEKLER

YORUMLAR

MESAJLAR

GÜNÜN YEMEĞİ

ÖNERİLER

HAKKIMIZDA

+

-

ONAYLANAN YORUM LİSTESİ

+

-

ONAYSIZ YORUM LİSTESİ

KERİMAN AHLAT



AHMET YÜCE



SEVİMAŞIL





MENÜLER
KATEGORİLER
YEMEKLER
YORUMLAR
MESAJLAR
GÜNÜN YEMEĞİ
ÖNERİLER
HAKKIMIZDA

MESAJ LİSTESİ
YASİN BULUT



MENÜLER
KATEGORİLER
YEMEKLER
YORUMLAR
MESAJLAR
GÜNÜN YEMEĞİ
ÖNERİLER
HAKKIMIZDA

YEMEK LİSTESİ	
KÖRİ SOSLU MAKARNA	<input checked="" type="checkbox"/>
ZEYTİN YAĞLI BARBUNYA	<input checked="" type="checkbox"/>
MERCİMEK ÇORBASI	<input checked="" type="checkbox"/>
EZO GELİN ÇORBASI	<input checked="" type="checkbox"/>
LİMONATA	<input checked="" type="checkbox"/>
ISLAK KEK	<input checked="" type="checkbox"/>
SEBZELİ KUŞBAŞI	<input checked="" type="checkbox"/>

ADMINISTRATOR ACCOUNT

MENÜLER

KATEGORİLER

YEMEKLER

YORUMLAR

MESAJLAR

GÜNÜN YEMEĞİ

ÖNERİLER

HAKKIMIZDA

ONAYSIZ TARİF LİSTESİ

ONAYLI TARİF LİSTESİ

MERCİMEK
ÇORBASI

SEBZELİ
KUŞBAŞI

ISLAK
KEK



MENÜLER

KATEGORİLER

YEMEKLER

YORUMLAR

MESAJLAR

GÜNÜN YEMEĞİ

ÖNERİLER

HAKKIMIZDA

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 koşanlar için.

GÜNCELLE