



SAKARYA ÜNİVERSİTESİ

BİLGİSAYAR VE BİLİŞİM BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

WEB PROGRAMLAMA DERSİ PROJE ÖDEVİ

ÖĞRENCİ ADI: Elif Rumeysa Aydın

ÖĞRENCİ NUMARASI: G181210031

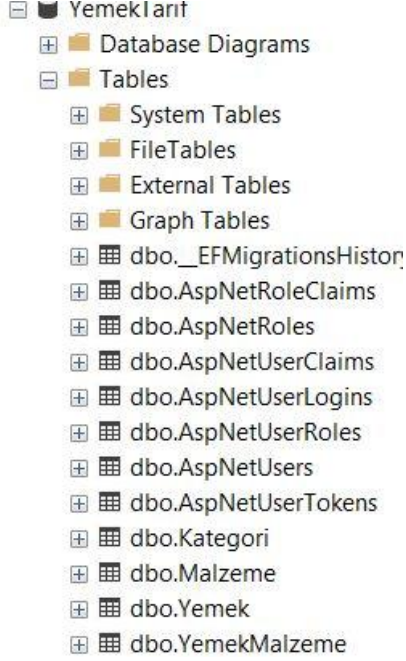
GRUBU: 2A

GITHUB: <https://github.com/elifraydin/web-proje>

WEB PROGRAMLAMA PROJE

Proje ödevi kapsamında bir yemek sitesi yapmaya karar verdim. Projede kullanıcılar siteye üye olabilir, kategoriye göre diledikleri tarifleri görüntüleyebilirler. Adminler ise yemek tarifi, kategori, yemeğin malzemelerini ekleyebilir, silebilir ve düzenleyebilirler.

Veritabanı aşağıdaki gibidir,

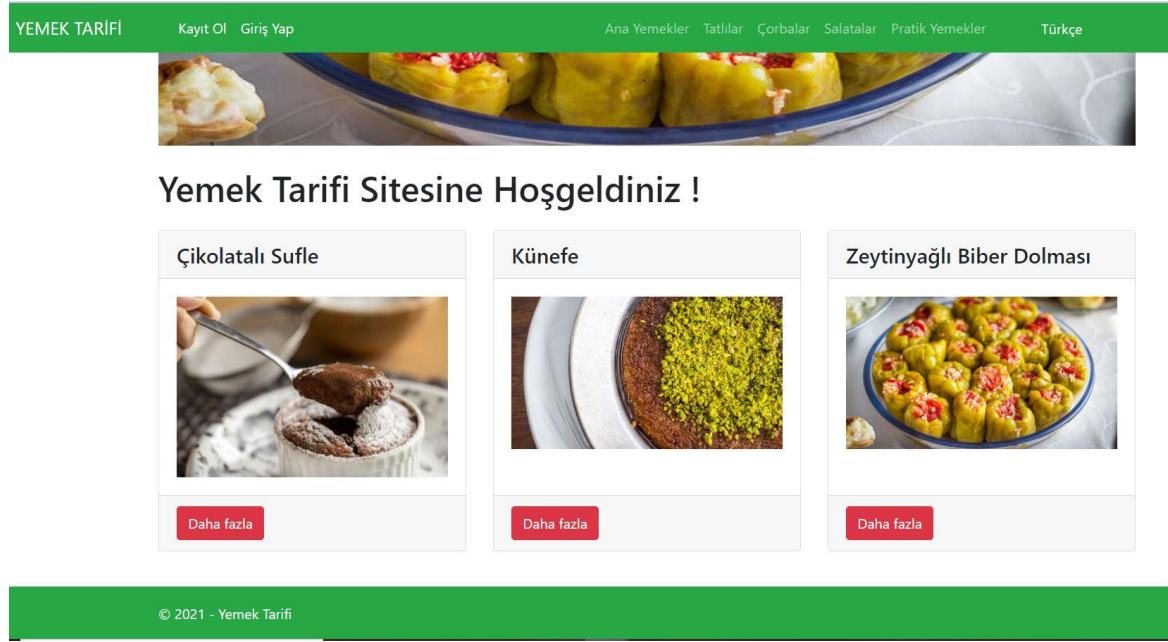


Tariflerin içeriği: Malzemeleri, yemeğin resmi, yapılışı, yapılış süresi, yemeğin pişme süresi ve yemeğin kaç kişilik olduğudur.

Yemek tarifi ve malzeme arasında many to many(çok-çok) ilişki bulunduğu için ek bir tabloya ihtiyaç duyulmuştur. Bu tabloda yemek ve malzeme'nin FK'leri vardır.

```
public class YemekMalzeme
{
    11 references
    public int Id { get; set; }
    13 references
    public int YemekId { get; set; }
    9 references
    public Yemek Yemek { get; set; }
    13 references
    public int MalzemeId { get; set; }
    17 references
    public string MalzemeMiktari { get; set; }
    14 references
    public Malzeme Malzeme { get; set; }
}
```

Projemde <https://startbootstrap.com/> sitesinden bulduğum hazır bir BootStrap temayı kullandım.



Kullanıcılar Ad, Soyad, Email, Doğum Tarihi, Password bilgilerini girdikten sonra kayıt olabilirler.

[Kayıt Ol](#) [Giriş Yap](#)

Ad

Soyad

Doğum Tarihi

Email

Password

Confirm password

Register

Kayıt olan kullanıcılar Email ve Password bilgisi ile sisteme giriş yapabilirler.

Kayıt Ol Giriş Yap

Email

Password

☐ Remember me?

Log in


[Şifreni mi unuttun?](#)

[Yeni kullanıcı kaydet.](#)

Kullanıcılar diledikleri kategorideki yemekleri görüntüleyebilirler.

Kayıt Ol Giriş Yap Ana Yemekler Tatlılar Çorbalar Salatalar Pratik Yemekler

3.01.2021 00:00:00



Triliçe

Malzemeler:

- 4 Yumurta
- 1 Şeker
- 1.5 su bardağı Un
- 1 bardak Süt

Daha fazla →

19.12.2021 00:00:00

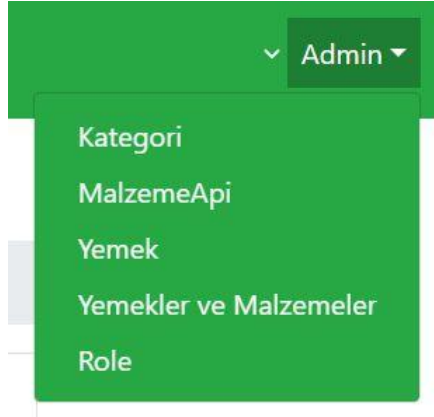
Kullanıcılar için 2 dil seçeneği vardır. (Türkçe ve İngilizce)

Türkçe

İngilizce (Amerika Birleşik Devletleri)

Türkçe

Adminler yemek tarifi, kategori, yemeğin malzemelerini ekleyebilir, silebilir ve düzenleyebilirler.



Index

[Create New](#)

KategoriAdi

AnaYemekler	Edit Details Delete
Tatlılar	Edit Details Delete
Corbalar	Edit Details Delete
Salatalar	Edit Details Delete
PratikYemekler	Edit Details Delete

Index

[Create New](#)

Adi	Tarif	Resim	KacKisilik	HazirlıkSuresi	PisirmeSuresi	YuklemeTarihi	Kategori	
Çikolatalı Sufle	Sütü bir tencereye alın ve ısıtmaya başlayın. Süt kaynayınca çikolataları içine atın ve eritmeye başlayın. Karıştırmayı ihmal etmeyin. Eriyince ocaktan alın. Bir başka tava alın ve içine tereyağı ve un ekleyerek kokusu çıkana dek kavurun. Yağın yanmamasına		3	8	5	3.01.2021	Tatlılar	Edit Details Delete

Index

[Create New](#)

MalzemeMiktari	Yemek	Malzeme	
3 Tane	Çikolatalı Sufle	Yumurta	Edit Details Delete
80 Gr	Çikolatalı Sufle	Çikolata	Edit Details Delete
Yarım Su Bardağı	Çikolatalı Sufle	Un	Edit Details Delete
50 Gr	Çikolatalı Sufle	Tereyağ	Edit Details Delete

Projede yemek tariflerinin malzemeleri Api olarak sunulmuştur.

```
https://localhost:44311/api/Malzeme
localhost:44311/api/Malzeme

[{"malzemeId":1,"malzemeAdi":"Yumurta"}, {"malzemeId":2,"malzemeAdi":"Süt"}, {"malzemeId":3,"malzemeAdi":"Çikolata"}, {"malzemeId":4,"malzemeAdi":"Un"}, {"malzemeId":5,"malzemeAdi":"Kabartma Tozu"}, {"malzemeId":6,"malzemeAdi":"Şeker"}, {"malzemeId":7,"malzemeAdi":"Vanilya"}, {"malzemeId":8,"malzemeAdi":"Tereyağ"}, {"malzemeId":9,"malzemeAdi":"Tuz"}, {"malzemeId":10,"malzemeAdi":"Pudra Şekeri"}, {"malzemeId":11,"malzemeAdi":"Tel Kadayıf"}, {"malzemeId":12,"malzemeAdi":"Tuzsuz Künefe Peyniri"}, {"malzemeId":13,"malzemeAdi":"Pekmez"}, {"malzemeId":14,"malzemeAdi":"Su"}, {"malzemeId":15,"malzemeAdi":"Limon Suyu"}, {"malzemeId":16,"malzemeAdi":"Toz Antep Fıstığı"}, {"malzemeId":17,"malzemeAdi":"Süt Kaymağı"}, {"malzemeId":18,"malzemeAdi":"Kuru Soğan"}, {"malzemeId":19,"malzemeAdi":"Pirinç"}, {"malzemeId":20,"malzemeAdi":"Tarçın"}, {"malzemeId":21,"malzemeAdi":"Karabiber"}, {"malzemeId":22,"malzemeAdi":"Maydanoz"}, {"malzemeId":23,"malzemeAdi":"Taze Nane"}, {"malzemeId":24,"malzemeAdi":"Kuru Nane"}, {"malzemeId":25,"malzemeAdi":"Kuş Üzüümü"}, {"malzemeId":26,"malzemeAdi":"Dolmalık Fıstık"}, {"malzemeId":27,"malzemeAdi":"Domates"}, {"malzemeId":28,"malzemeAdi":"Zeytinyağı"}, {"malzemeId":29,"malzemeAdi":"Patlıcan"}, {"malzemeId":30,"malzemeAdi":"Sivri Biber"}, {"malzemeId":31,"malzemeAdi":"Sarımsak"}, {"malzemeId":32,"malzemeAdi":"Pul Biber"}, {"malzemeId":33,"malzemeAdi":"Kıyma"}, {"malzemeId":34,"malzemeAdi":"Sıcak Su"}, {"malzemeId":35,"malzemeAdi":"Salça"}, {"malzemeId":36,"malzemeAdi":"Kırmızı Mercimek"}, {"malzemeId":37,"malzemeAdi":"Havuç"}, {"malzemeId":38,"malzemeAdi":"Kimyon"}, {"malzemeId":39,"malzemeAdi":"Kırmızı Toz Biber"}, {"malzemeId":40,"malzemeAdi":"Sıvı Yağ"}, {"malzemeId":41,"malzemeAdi":"Ev Tarhanası"}, {"malzemeId":42,"malzemeAdi":"Pul Biber"}, {"malzemeId":43,"malzemeAdi":"Salatalık"}, {"malzemeId":44,"malzemeAdi":"İnce Bulgur"}, {"malzemeId":45,"malzemeAdi":"Marul"}, {"malzemeId":46,"malzemeAdi":"Nar Ekşisi"}, {"malzemeId":47,"malzemeAdi":"Biber Salçası"}]
```