# ANKARA ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ



# BLM 4538-A IOS İle Mobil Uygulama Geliştirme II

## FINAL RAPOR

## YEMEK TARİFLERİ UYGULAMASI

**HATICE ACUN** 

19290202

GİTHUB LİNK: https://github.com/haticeacun

## YEMEK TARIFLERI UYGULAMASI

## **Uygulama Özeti**

Bu React Native tabanlı uygulama, kullanıcılara yemek tariflerini kategorilere ayrılmış şekilde sunar. Kullanıcılar, çeşitli yemek tariflerini keşfetmek için kategoriler arasında gezinebilir, arama yaparak istedikleri tariflere hızlıca ulaşabilirler. Ayrıca, beğendikleri tarifleri favorilere ekleyerek daha sonra kolayca erişim sağlayabilirler.

#### Kullanılan Teknolojiler ve Kütüphaneler:

- 1. React Native
- 2. Axios
- 3. React Native Heroicons
- 4. React Native Responsive Screen
- 5. Expo

#### Kullanılan Bileşenler:

- 1. View
- 2. Text
- 3. ScrollView
- 4. SafeAreaView
- 5. Image
- 6. TextInput
- 7. StatusBar

#### **Ekstra Fonksiyonlar:**

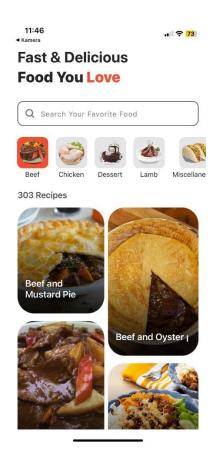
- useEffect
- 2. useState
- 3. Axios ile Veri Çekme Fonksiyonlar
- 4. Event Handlers

# Uygulama Akışı



Uygulama ilk açıldığında gelen ekran Görsel 1.1'de belirtilmiştir.Bu ekranda 'Get Started 'butonuna basılarak tariflerin olduğu sayfaya geçiş yapılır.

Görsel 1.1



Yemek isimlerinin yer aldığı ekran görüntüsü Görsel 1.2' de belirtilmiştir.Burada 'Beef', 'Chicken', 'Dessert' butonlarına tıklayarak ilgili kategorilere gidilebilir.

#### Görsel 1.2



14:47 rican .ıll 🗢 72 Ingredients Beef Brisket 4-5 pound Salt Dash Onion 3 Garlic 5 cloves Thyme 1 Sprig Rosemary 1 sprig Bay Leaves 4 beef stock 2 cups Carrots 3 Large Mustard 1 Tbsp Potatoes 4 Mashed Instructions 1 Prepare the brisket for cooking: On one side of the brisket there should be a layer of fat, which you want. If there are any large chunks of fat, cut them off and discard them. Large pieces of fat will not be able to render out completely.

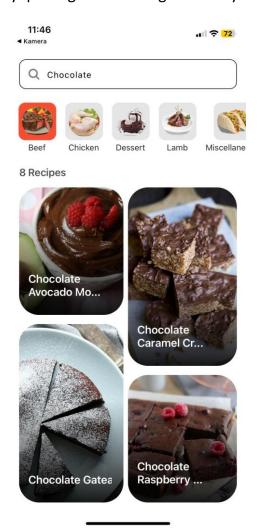
Using a sharp knife, score the fat in parallel lines, about 3/4-inch apart. Slice through the fat, not the beef. Repeat in the opposite direction to make a cross-hatch pattern.

Salt the brisket well and let it sit at room temperature for 30 minutes. 2 Sear the brisket: You'll need an oven-proof, 2 Sear the brisket: You'll need an over-proof, thick-bottomed pot with a cover, or Dutch oven, that is just wide enough to hold the brisket roast with a little room for the onions. Pat the brisket dry and place it, fatty side down, into the pot and place it on medium high heat. Cook for 5-8 minutes, lightly sizzling, until the fat side is nicely browned. (If the roast seems to be cooking too fast, turn the heat down to medium. You want a steady sizzle, not a raging sear.)

Görsel 1.4

Görsel 1.3

Görsel 1.3 ve Görsel 1.4 'de tıklanılan yemek ismine göre (örneğin burada 'Beef Brisket Pot Roast') yemek için gerekli olan malzemelerin bir listesi ve yemeğin nasıl yapılacağının antaıldığı bir tarif yer alıyor.



Görsel 1.5 de arama kutusuna yazılan anahtar kelimeye göre tarifleri getirme işlemi gösterilmiştir.Örneğin 'Chocolate' kelimesi yazıldığında yemek isminde ilgili anahtar kelime geçen tarfiler getirilir.

Görsel 1.5



American

#### Ingredients

- Beef Brisket 4-5 pound
- Salt Dash
- Onion 3
- Garlic 5 cloves
- Thyme 1 Sprig
- Rosemary 1 sprig
- Bay Leaves 4
- beef stock 2 cups
- Carrots 3 Large
- Mustard 1 Tbsp
- Potatoes 4 Mashed

#### Instructions

Görsel 1.6

Görsel 1.6 sağ üst köşedeki favori ikonuna tıklayarak sevilen tarifler favorilere eklenebilir.