

BLM4531-Ağ Tabanlı Teknolojiler ve Uygulamaları Dersi Proje Raporu

Ad-Soyadı: Hafsa Nihal Ünal

No: 24290783

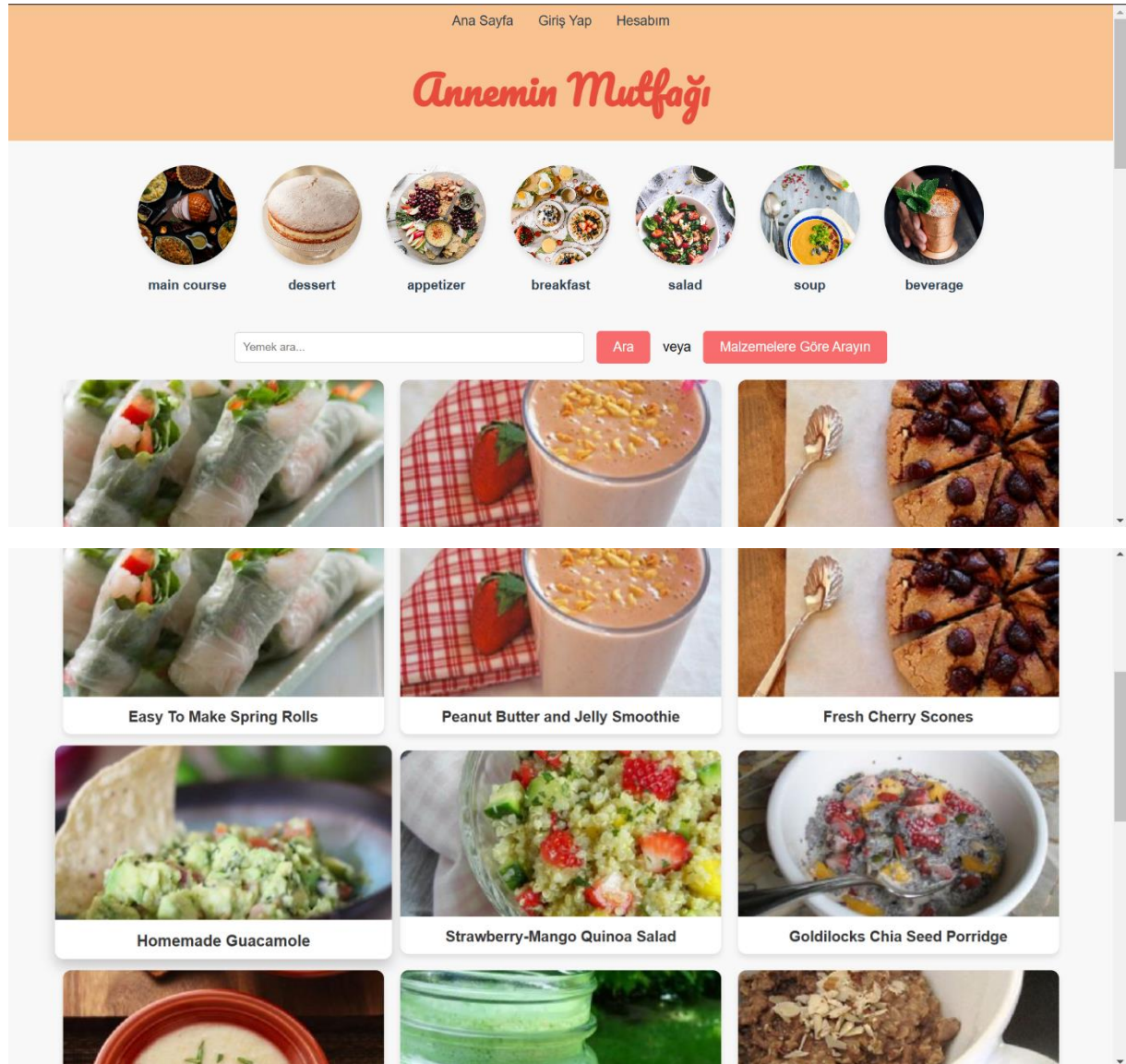
Github reposu : https://github.com/nihalsu/yemekler_webapp.git

Proje Adı : Annemin Mutfağı

Proje Konusu: Yemek Tariflerini görebileceğiniz, kategorilere göre listeleyebileceğiniz veya elinizdeki ya da istediğiniz malzemeleri seçerek onları içeren ürünleri listeleyebileceğiniz bir web site.

*Üstteki kısım “**MasterPage**” kısmında tasarlanıp gerekli sayfalara bağlanmıştır.

Ana sayfa:



- Ana sayfa özellikleri şu şekildedir:
 1. En üstte belirtilen kategorilerden birini seçip o kategoriye ait yemeklerin listelendiği sayfaya geçiş yapabilirsiniz.
 2. Ana sayfanın alt kısmında API den çekilen verilerden random olarak 18 tanesi listelenir.(Kod kısmı aşağıda verilmiştir.)

```
1 reference
private void LoadRandomRecipes()
{
    using (MySqlConnection conn = new MySqlConnection(connectionString))
    {
        conn.Open();
        string query = "SELECT Id, YemekAdi, ResimUrl, HazirlıkSuresi FROM tarifler ORDER BY RAND() LIMIT 18";

        using (MySqlCommand cmd = new MySqlCommand(query, conn))
        {
            MySqlDataAdapter adapter = new MySqlDataAdapter(cmd);
            DataTable dataTable = new DataTable();
            adapter.Fill(dataTable);

            rptRandomRecipes.DataSource = dataTable;
            rptRandomRecipes.DataBind();
        }
    }
}
```

3. İsteddiğiniz tarifi üzerine tıkladığınızda tariflerin detay sayfasına geçiş yapabilirsiniz.
4. Üst kısımda bir arama bölümü bulunuyor burada istediğiniz yemeğin isminin tamamını veya bir kısmını yazarak arama yapabilirsiniz.
5. Malzemelere göre arama butonuna tıklayarak bu işlemi yapan sayfaya geçiş yapabilirsiniz.
6. En üstteki giriş yap butonu ile “Login” ekranına geçiş yapabilirsiniz.

***Main page** açıldığında API den yeni veriler gelir.

```
0 references
protected async void Page_Load(object sender, EventArgs e)
{
    if (!IsPostBack)
    {
        // Kategorilere ait tarifleri API'den çekip veri tabanına kaydet
        foreach (var category in recipeService.GetCategories())
        {
            await recipeService.FetchAndSaveRecipesByCategoryAsync(category);
        }
        LoadRandomRecipes();
    }
}
```

- **Kategoriler sayfası:**

Diyelim burada “Dessert” kategorisini seçtik. Veri tabanından o kategoriye ait bütün tarifler burada görüntülenecektir.

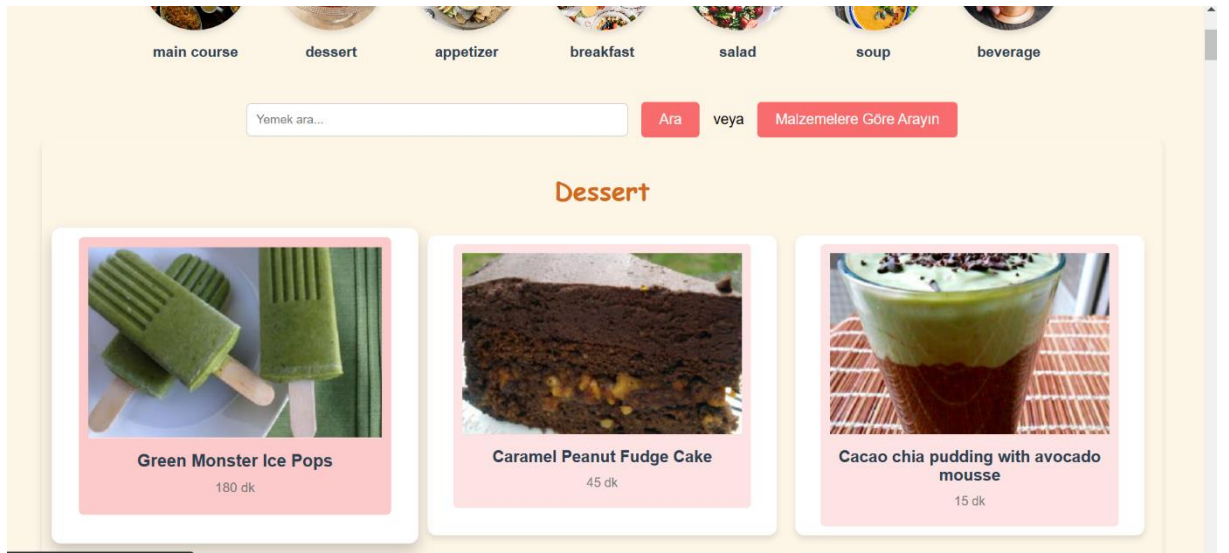
```
private void LoadRecipesByCategory(string category)
{
    using (MySQLConnection conn = new MySQLConnection("Server=localhost;Database=Rec;User Id=root;Password=1234;"))
    {
        conn.Open();
        string query = "SELECT Id, YemekAdi, ResimUrl, HazirlıkSuresi FROM tarifler WHERE Kategori = @Kategori";

        using (MySQLCommand cmd = new MySQLCommand(query, conn))
        {
            cmd.Parameters.AddWithValue("@Kategori", category);

            MySQLDataAdapter adapter = new MySQLDataAdapter(cmd);
            DataTable dataTable = new DataTable();
            adapter.Fill(dataTable);

            rptCategoryRecipes.DataSource = dataTable; // Doğru ID kullanıldı
            rptCategoryRecipes.DataBind();
        }
    }
}
```

*Kategorilere tıklandığında bu kod çalışır.



1. İstedığınız tarifi üstüne tıklayarak o tarife ait detay sayfasına geçebilirsiniz.
2. Tarifin yapımının kaç dakika süreceği altında gösterilir.

*API den veriler şu şekilde çekilir.(Spooncular API'nin complexSearch kısmıyla parametreleri kullanılarak çekilmiştir.)

```

public class RecipeService
{
    private const string apiKey = "da524e39a6004eaf822f64361333a579";
    private const string baseUrl = "https://api.spoonacular.com/recipes/complexSearch";
    private readonly string connectionString = "Server=localhost;Database=Rec;User Id=root;Password=1234;";


    private static readonly HttpClient client = new HttpClient();

    1 reference
    public List<string> GetCategories()
    {
        return new List<string> { "main course", "dessert", "appetizer", "salad", "breakfast", "soup", "drink" };
    }
}

```


• Tariflere ait detay sayfası :

Fresh Cherry Scones



Malzemeler:

- 1 cup Fresh Cherries
- pitted and frozen
- 2-1/2 cups Oat Flour (Bob's Red Mill)
- 1 cup Fine Grind Cornmeal (Bob's Red Mill)
- 2 teaspoons baking powder
- ½ teaspoon baking soda
- ½ teaspoon salt
- 1 teaspoon ground nutmeg
- 2 teaspoons ground ginger
- ½ cup walnuts
- chopped
- 1/3 cup agave nectar (or 1/3 cup sugar)
- 3/4 cup unsweetened applesauce
- ¼ cup plain yogurt
- 2 teaspoons vanilla extract



- 1/3 cup agave nectar (or 1/3 cup sugar)
- 3/4 cup unsweetened applesauce
- ¼ cup plain yogurt
- 2 teaspoons vanilla extract

Tarif:

1. Cut cherries in half and pit them (or use a cherry pitter). 2. Place the cherries in a freezer-safe container and freeze for at least 3 hours prior to baking the scones. This ensures the cherries don't pop in the dough while they're baking. 3. In a Kitchen Aid (with the wire whisk attachment) or food processor, add the oat flour, cornmeal, baking powder, baking soda, nutmeg, ginger and salt. 5. Mix or pulse to combine dry ingredients. In a bowl, combine the applesauce, yogurt, vanilla extract and agave nectar. Stir to combine. Very slowly pour the wet ingredients into the mixer with the dry ingredients about a quarter of a cup at a time (similar idea to making pie crust), mixing on medium speed. Once all the wet ingredients are combined with the dry, add chopped walnuts and mix until integrated into the dough. Taking the dough in your hands, form it into a disc shape. Refrigerate in a sealable container or plastic wrap for 1 hour. 6. Preheat the oven to 375 degrees. Using a bread knife, cut the dough in half horizontally like you would a bun. 7. Place half of the frozen cherries on one of the dough halves then place the other half of the dough on top. Press the dough halves together to seal the cherries in. Press the remaining frozen cherries into the top of the dough. Using a serrated knife, cut diagonals into the dough in order to create eight triangles. Arrange on a parchment paper-lined baking sheet (be sure to give the triangles enough space to bake evenly). 8. Bake for 23 minutes or until the tops of the scones are golden brown. 9. Serve with butter, jam, honey, or nutella.

Kaydet

1. Burada tarif için gerekli olan malzemeler en başta listelenir.
2. Alt kısmında ise tarifin nasıl gerçekleştirileceği verilir.
3. Kaydet butonuna tıkladığımızda bu tarif bizim kullanıcı sayfamıza eklenir bunun için giriş yamamız gereklidir.

```

1 reference
private void LoadRecipeDetails(int id)
{
    using (MySQLConnection conn = new MySQLConnection(connectionString))
    {
        conn.Open();
        string query = "SELECT YemekAdi, ResimUrl, TarifMetni, Malzemeler FROM tarifler WHERE Id = @Id";
        using (MySQLCommand cmd = new MySQLCommand(query, conn))
        {
            cmd.Parameters.AddWithValue("@Id", id);
            using (MySQLDataReader reader = cmd.ExecuteReader())
            {
                if (reader.Read())
                {
                    lblYemekAdi.Text = reader["YemekAdi"].ToString();
                    recipeImage.Src = reader["ResimUrl"].ToString();
                    string malzemeler = reader["Malzemeler"].ToString();
                    string[] malzemeListesi = malzemeler.Split(new[] { ',' }, StringSplitOptions.RemoveEmptyEntries);
                    rptMalzemeler.DataSource = malzemeListesi;
                    rptMalzemeler.DataBind();
                    lblTarif.Text = reader["TarifMetni"].ToString();
                }
            }
        }
    }
}

```

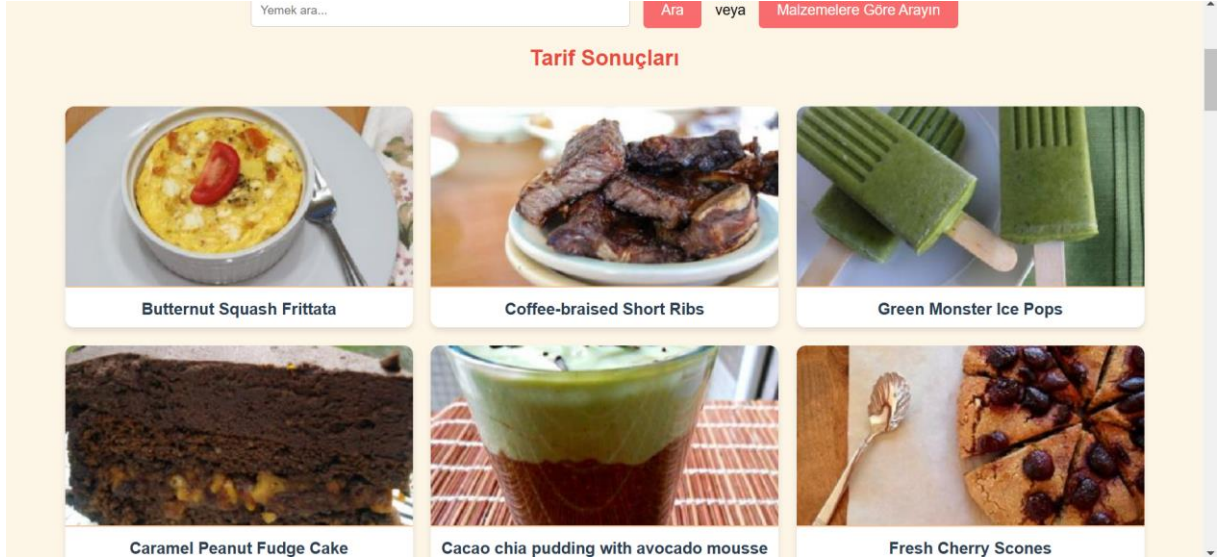
***Detaylar sayfasının yüklenme methodu yukarıdaki kod ile sağlanır.**

- **Malzemelere göre tarif arama sayfası:**

Master page sayfasına bağlı her sayfada butonlar, loğa ve kategoriler bölümü görünür. Bu kısımdaki “malzemelere göre arayın” butonuna tıklarsanız bu sayfaya yönlendirilirsiniz.

1. İsteddiğiniz malzemeleri yukarıdaki yere yazıp ekleye bilirsiniz.
2. Eklediğiniz malzemelerden istediğinizi kaldırabilirsiniz.
3. Tarif Öner butonuna tıkladığınızda bu malzemeleri içeren tarifler listelenecektir.

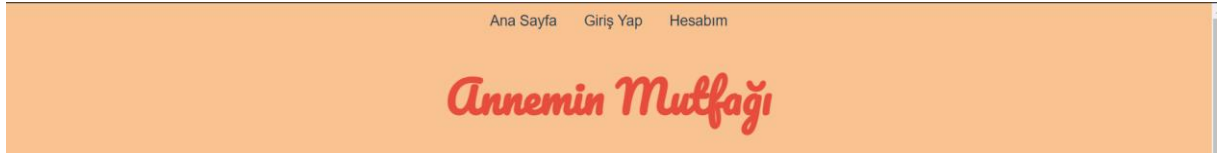
Aşağıda seçilen malzemelere göre dönen tarifleri görüyorsunuz:



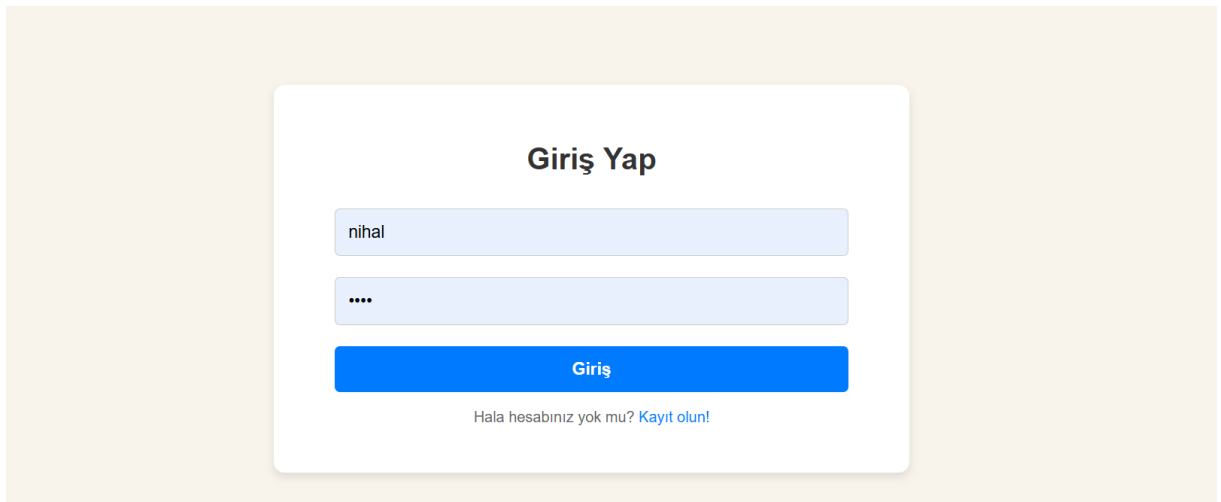
- **İsme göre arama yapma sayfası:**

Eğer bir tarifi ismine göre aramak isterseniz en üstte yer alan arama sekmesine yemeğin tam veya sadece bir kısmı girilmiş bir kelime yazabilirsiniz isim içeriğinde bu kelime geçen bütün tarifler listelenecektir.

- **Login ve Kayıt olma sayfaları :**



En üstte bulunan “Giriş yap” sekmesine tıklayarak Login sayfasına geçiş yaparız.



Eğer kullanıcı daha önce kayıt olmamış ise “Kayıt olun!” sayfasına geçiş yapar.

Kayıt Ol

☐ Kullanıcı sözleşmesini onaylıyorum

Kayıt Ol

Kullanıcı burada kayıt olduktan sonra her kullanıcı için hangi tarifleri kaydettiye onu tutan userID ye göre tutulan bir kaydedilen tarifler tablosu oluşturulur.

- **Kullanıcı sayfası:**
Kullanıcının kaydettiği tariflerin listelendiği bir sayfadır.

Hoş Geldiniz, noah

Tarifleriniz

Tarif Adı	
Red Lentil Soup with Chicken and Turnips	Detayları Gör
Easy Homemade Rice and Beans	Detayları Gör
Green Monster Ice Pops	Detayları Gör

Detaları gör dendiğinde o tarifi malzemelerinin listelendiği ve nasıl yapılacağını anlatıldığı bölüme geçiş yapılır.

Proje videosu:

https://drive.google.com/file/d/1USQ6CaGTfQDLpZM5GYDwwBqjZOMFeO9K/view?usp=s_haring