

BLM2537

AĞ TABANLI PROGRAMLAMAYA GİRİŞ
FİNAL PROJESİ

AD SOYAD: SEDEF ŞENOL

ÖĞRENCİ NO: 22290353

Github kullanıcı adı: sedefsenol

Github proje:

https://github.com/sedefsenol/Ag_tabanli_programlamaya_giris_final_projesi

A)ANA SAYFA

Projemdeki amaç, kullanıcılara her bölgenin özgün yemek tariflerini keşfetme imkanı sunmaktadır.

1)Ana sayfanın sağ üstünde sayfanın logosu ve sayfasının ismi bulunmaktadır. Sayfanın logosu tıklanabilir olup kullanıcıyı tekrar ana sayfaya yönlendirmektedir. Ana sayfanın sağ tarafta ise bir arama kutusu ve yanında ikon bulunmaktadır.

2)Logonun altında navbar bulunmaktadır. Navbar 4 bölgeye ayrılmıştır ve her bir bölmenin içinde küçük resimler bulunmaktadır.

2.1) Navbardaki bölmelerden ilki ana sayfa bölmesidir. Tıkladığı zaman ana sayfaya yönlendirmektedir.

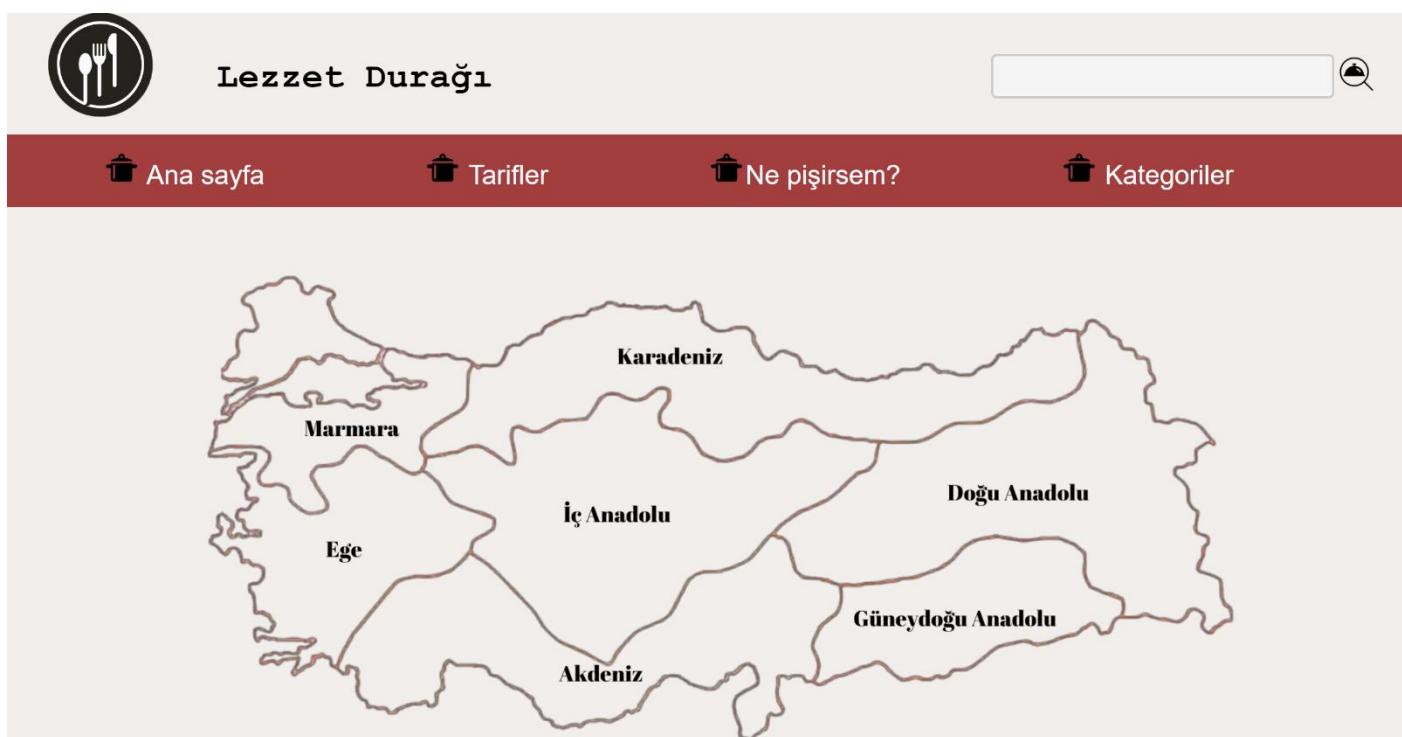
2.2) İkinci bölme tarifler bölmesidir ve sitedeki bütün tarifler burada alfabetik sıralı bir şekilde bulunmaktadır.

2.3) Üçüncü bölge ne pişirsem bölmesidir ve burada 1 haftalık olacak şekilde 7 tane ayrı menü oluşturulmuştur.

2.4) Dördüncü bölge ise kategoriler bölmesidir. Kategoriler bölmesi aşağıya doğru ana yemek, tatlı ve çorba olacak şekilde aşağı doğru açılmaktadır.



3)Navbarın altında bölgelere ayrılmış Türkiye haritası bulunmaktadır. Bölgeler üzerine tıklanabilirdir. Bölgelere tıkladığı zaman alfabetik olarak sıralanmış o bölgeye ait ana yemekler, tatlılar ve çorbalar çıkmaktadır. Her bölgeden 10 tane yemek seçilmiştir.



4) Haritanın altında her bölgeden 3 tane yemek sunulmaktadır ve bu yemekler sayfa yenilendiğinde değişmektedir. İlk resim siteyi açtığımız zaman karşımıza çıkan resim ikinci resim ise sayfayı yenilediğimizde karşımıza çıkan resimdir. İlk 2 resim ana sayfa normal boyutundayken yemeklerin görünüşüdür. Altaki diğer resimler de ana sayfanın devamı olup küçültülmüş halleridir.

Ege'den Seçmeler



Enginar Dolması



Kabak Çiçeği Dolması



Çökertme Kebabı

Ege'den Seçmeler



Çökertme Kebabı



Şambali Tatlısı



İzmir Köfte

Karadeniz'den Seçmeler



Siron



Kara Lahana Sarması



Ovmaç Çorbası

Marmara'dan Seçmeler



Saçaklı Manti



Tekirdağ Köftesi

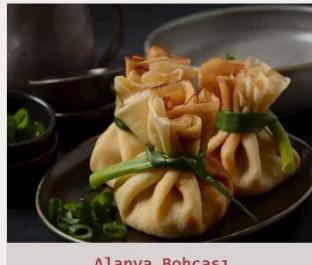


İskender

Akdeniz'den Seçmeler



Kabune



Alanya Bohçası

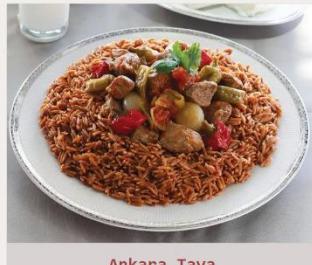


Künefe

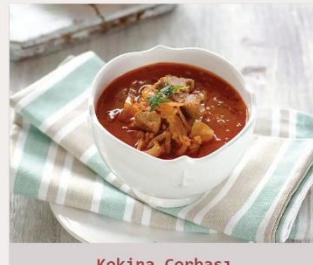
İç Anadolu'dan Seçmeler



Kayseri Mantısı



Ankara Tava



Kokina Çorbası

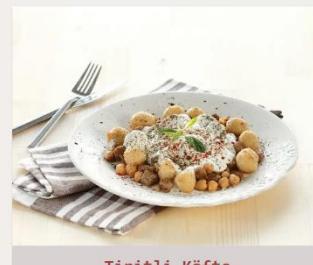
Güneydoğu Anadolu'dan Seçmeler



Zingil Tatlısı



Katmer



Tiritli Köfte

Doğu Anadolu'dan Seçmeler



Aşotu çorbası



Abdigor köfte



Umaç Helvası

5)Ana sayfanın en alt kısmında hakkımızda iletişim ve KVKK bulunmaktadır. Bu kısım her sayfanın altında bulunmaktadır.

Doğu Anadolu'dan Seçmeler



Aşotu çorbası



Abdigor köfte



Umaç Helvası

B) İLETİŞİM SAYFASI

1)İletişim sayfası kullanıcının şikayeteyette bulunması için oluşturulmuştur. Divin içine kutuclar oluşturulmuş ve kullanıcıdan isim ve e-posta girerek şikayette bulunabileceğи bir alan oluşturulmuştur.

İletişim

Her türlü öneri, şikayet ve istedığınızı yazabilirsiniz. Cevap e-posta adresinize gönderilecektir. E-posta adresinizin güncel olduğundan emin olun.

Kullanıcı adınız:

E-postanız:

Mesajınız:

Gönder

C) HAKKIMIZDA SAYFASI

1)Hakkımızda sayfasında sitenin sunduğu imkanlardan ve kısaca amacından bahsedilmiştir.

 Anasayfa

 Tarifler

 Ne pişirsem?

 Kategoriler

Hakkımızda

Her bir yöresel yemek, binlerce yıllık geçmişin izlerini taşır ve sizlere bu kültürel mirası tattırarak, geleneksel lezzetleri modern dokunuşlarla birleştirir.

Lezzet Durağı ailesi olarak, Türkiye'nin dört bir yanındaki mutfaklardan esinlenerek, yöresel yemekleri sofralarınıza taşıyoruz.

Sizleri Anadolu'nun mistik lezzetlerinden, Ege'nin zeytinyağlılarına, Karadeniz'in balık çeşitliliğinden, Güneydoğu'nun baharatlı tatlarına kadar bir lezzet yolculuğuna çıkarmak istiyoruz.

Bizimle birlikte, yöresel mutfakların büyülü dünyasını keşfedin ve her bir tabakta bir kültürü tatmaya hazır olun.

Sizleri Lezzet Durağı'nda ağırlamaktan mutluluk duyuyoruz.
Lezzet dolu anlar geçirmeniz dileğiyle!

D) TARİFLER SAYFASI

1) Bu sayfanın üst kısmında her sayfada bulunan arama kutusu ve navbar bulunmaktadır. Sayfanın içeriğini ise tüm bölgelerin yemeklerinin alfabetik bir şekilde sıralanmış hali oluşturur. Bu sayfada 80 tane yöresel yemek üçlü gruplar halinde alt alta sıralanmıştır. İlk resimler sayfanın orijinal boyutundaki halleridir. Diğer resimler ise sayfanın küçültülmüş halinden alınmıştır. Sayfanın tüm içeriği aşağıdaki resimlerde mevcuttur.



Lezzet Durağı

[Anasayfa](#)[Tarifler](#)[Ne pişirsem?](#)[Kategoriler](#)

A-Z



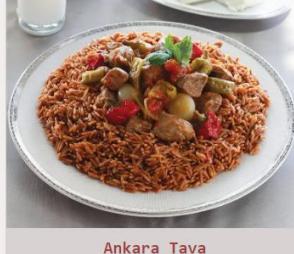
Abdigor köfte



Acem Köfte



Alanya Bohçası



Ankara Tava



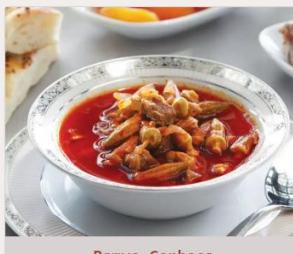
Arabaşı Çorbası



Aşotu çorbası



Ayran Aşı çorbası



Bamya Çorbası



Beyran



Beyti Kebabı



Bezdırme



Bohça Kebabı



Bolu Kebabı



Burma Kadayıf



Cevizli Oturtma



Çi Börek



Çökertme Kebabı



Damat Paçası



Darı Çorbası



Dolangel Tatlısı



Enginar Dolması



Ekşili Çorba



Erişte Çorbası



Fellah Köftesi



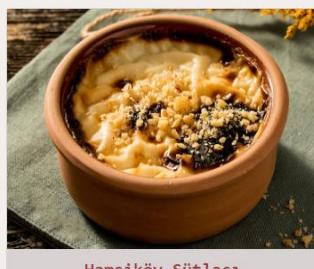
Galacos



Gillor



Gül Mantı



Hamsiköy Sütlacı



Hayrabolu Tatlısı



Hira Tatlısı



Höşmerim



İmaret Çorbası



İskender



İskorpit Çorbası



İzmir Köfte



Kabak Çiçeği Dolması



Kabune



Kara Lahana Sarması



Katmer



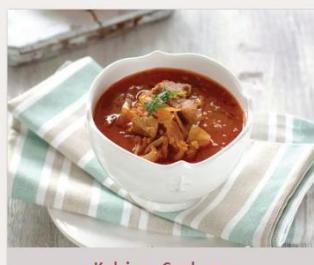
Kayseri Mantısı



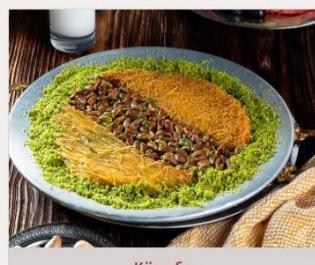
Kelecoş



Kerebiç



Kokina Çorbası



Künefe



Laz Böreği



Lebeniye Çorbası



Lokma Tatlısı



Mengen Pilavı



Mercimekli Bükme



Metez



Mihla



Muradiye Çorbası



Nevzine Tatlısı



Ovmaç Çorbası



Parmak Kebabı



Perde Pilavı



Sac Arası



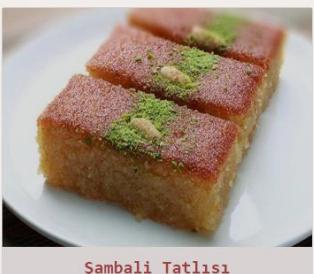
Saçaklı Mantı



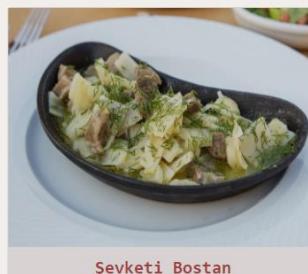
Sıkıcıç Çorbası



Siron



Şambali Tatlısı



Şevketi Bostan



Taş Kadayıf



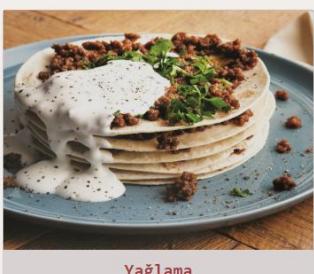
Tekirdağ Köftesi



Tiritli Köfte



Umaç Helvası



Yağlama



Yuvalama



Yüksük Çorbası



Zingil Tatlısı

E)NE PİŞİRSEM SAYFASI

1)Ne pişirsem sayfasının üst kısmında her sayfada bulunan arama kutucuğu ve navbar bulunmaktadır. Bu sayfada farklı bölgelerden bir araya gelen ana yemek, çorba ve tatlı kombinasyonları bulunmaktadır. Bu üçlü kombinasyonlardan 7 günlük olacak şekilde 7 tane hazırlanmıştır. İlk resim orijinal boyutta olup diğer resimler küçültülmüş haldedir.



Lezzet Durağı



[Anasayfa](#) [Tarifler](#) [Ne pişirsem?](#) [Kategoriler](#)

Menü 1



Ankara Tava



Erişte Çorbası



Hayrabolu Tatlısı

Menü 2



Bohça Kebabı



Darı Çorbası



Katmer

Menü 3



Bezdirmen



Arabaşı Çorbası



Kerebiç

Menü 4



Bolu Kebabı



Lebeniye Çorbası



Hira Tatlısı

Menü 5

Çökektme Kebabı



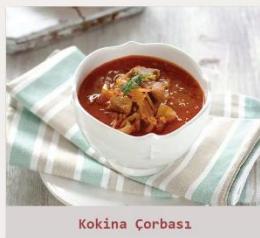
Aşotu çorbası



Höşmerim

Menü 6

Gül Mantı



Kokina Çorbası



Sac Arası

Menü 7

İzmir Köfte



Muradiye Çorbası



Hamsiköy Sütlacı

F) KATEGORİLER SAYFASI

Kategoriler kısmı ana yemek, tatlı ve çorba olacak şekilde 3 kısma ayrılmıştır.

1)ANA YEMEK SAYFASI

Alfabetic şekilde tüm bölgelerin ana yemekleri sıralanmıştır. Tarifler sayfasında gösterilen yemekler aşağıdaki sayfanın devamını oluşturmaktadır. Abdigor köfte ile başlayıp yuvalama ile son bulmaktadır. Toplamda 38 tane ana yemek bulunmaktadır. Aşağıda sayfanın başı ve sonunun resimleri eklenmiştir.

**Lezzet Durağı****Anasayfa****Tarifler****Ne pişirsem?****Kategoriler****A-Z**

Abdigor köfte



Acem Köfte



Alanya Bohçası





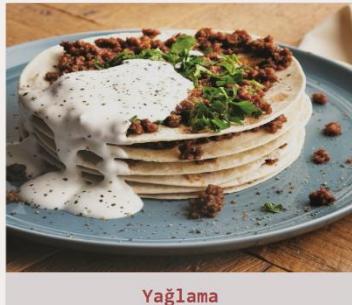
Şevketi Bostan



Tekirdağ Köftesi



Tiritli Köfte



Yağlama



Yuvalama

Hakkımızda

İletişim

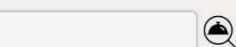
KVKK

2)ÇORBA SAYFASI

Alfabetic şekilde tüm bölgelerin çorbaları sıralanmıştır. Tarifler sayfasında gösterilen çorbalar aşağıdaki sayfanın devamını oluşturmaktadır. Arabası çorbası ile başlayıp yüksek çorbası ile son bulmaktadır. Toplamda 15 tane çorba bulunmaktadır. Aşağıda sayfanın başı ve sonunun resimleri eklenmiştir.



Lezzet Durağı



Anasayfa

Tarifler

Ne pişirsem?

Kategoriler

A-Z



Arabaşı Çorbası

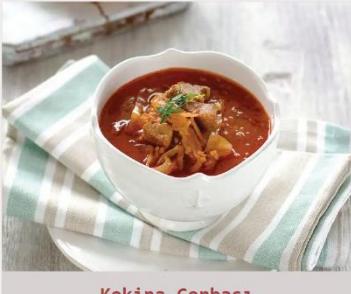


Aşotu çorbası



Ayran Aşı çorbası





Kokina Çorbası



Lebeniye Çorbası



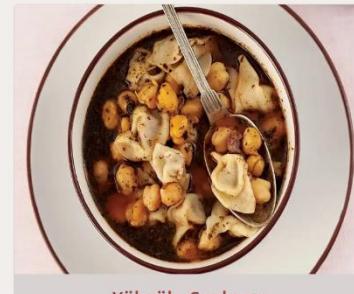
Muradiye Çorbası



Ovmaç Çorbası



Sıkıcıç Çorbası



Yüksük Çorbası

Hakkımızda

İletişim

KVKK

3) TATLI SAYFASI

Alfabetic şekilde tüm bölgelerin tatlıları sıralanmıştır. Tarifler sayfasında gösterilen tatlılar sayfanın devamını oluşturmaktadır. Burma kadayıf tatlısı ile başlayıp taş kadayıf tatlısı ile son bulmaktadır. Toplamda 16 tane tatlı bulunmaktadır. Aşağıda sayfanın başı ve sonunun resimleri eklenmiştir.

Lezzet Durağı

[Anasayfa](#) [Tarifler](#) [Ne pişirsem?](#) [Kategoriler](#)

[A-Z](#)

Burma Kadayıf

Cevizli Oturtma

Dolangel Tatlısı



Nevzine Tatlısı



Sac Arası



Şambali Tatlısı



Taş Kadayıf

Hakkımızda

İletişim

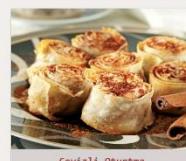
KVKK

G) BÖLGELER

1) MARMARA BÖLGESİ SAYFASI

Bu sayfada bölgeden seçilmiş ana yemek, çorba ve tatlılar alfabetik sıralanmış bir şekilde bulunmaktadır. Toplamda 10 tane yemek vardır. Bu sayfa orijinal sayfanın küçültülmüş halidir. Cevizli oturtma, damat paçası, Hayrabolu tatlısı, hoşmerim, İskender, iskorpit çorbası, metez, muradiye çorbası, saçaklı mantı ve Tekirdağ köftesi Marmara Bölgesine ait yemeklerdir.

Marmara'nın Lezzetleri



Cevizli Oturtma



Damat Paçası



Hayrabolu Tatlısı



Hoşmerim



İskender



İskorpit Çorbası



Metez



Muradiye Çorbası



Saçaklı Mantı

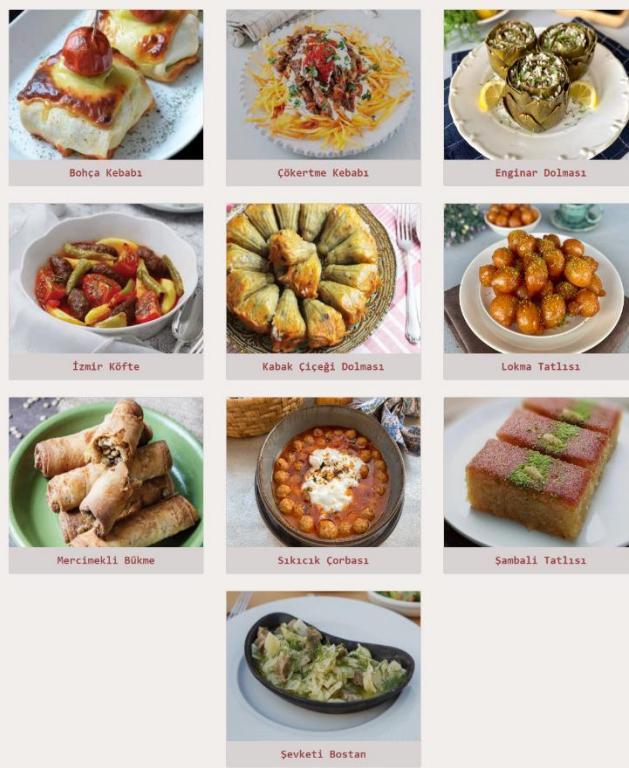


Tekirdağ Köftesi

2)EGE BÖLGESİ SAYFASI

Bu sayfada bölgeden seçilmiş ana yemek, çorba ve tatlılar alfabetik sıralanmış bir şekilde bulunmaktadır. Toplamda 10 tane yemek vardır. Bu sayfa orijinal sayfanın küçültülmüş halidir. Bohça kebabı, çökertme kebabı, enginar dolması, İzmir köfte, kabak çiçeği dolması, lokma tatlısı, mercimekli bükme, sıkıçık çorbası, şambali tatlısı ve şevketi bostan Ege bölgesine ait yemeklerdir.

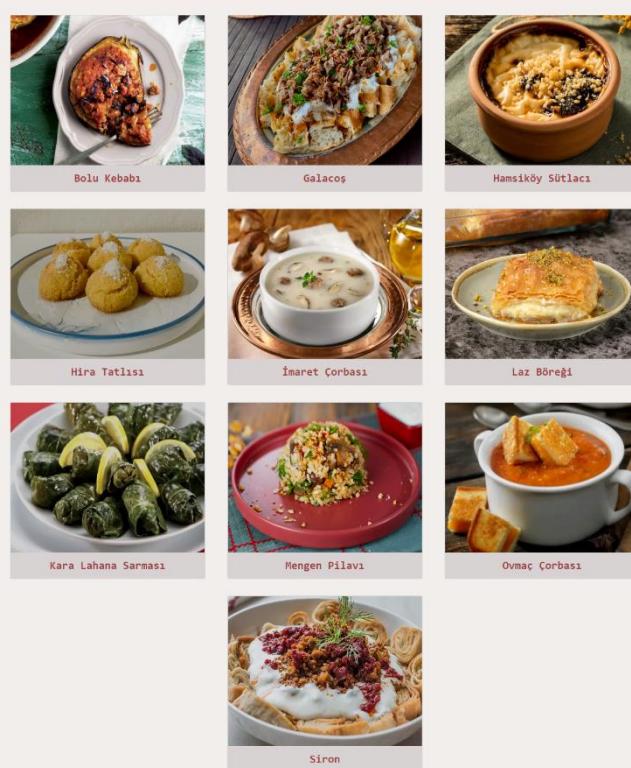
Ege'nin Lezzetleri



3)KARADENİZ BÖLGESİ SAYFASI

Bu sayfada bölgeden seçilmiş ana yemek, çorba ve tatlılar alfabetik sıralanmış bir şekilde bulunmaktadır. Toplamda 10 tane yemek vardır. Bu sayfa orijinal sayfanın küçültülmüş halidir. Bolu kebabı, galacos, hamsiköy sütlacı, hira tatlısı, imaret çorbası, laz böreği, kara lahana sarması, mengen pilavı, ovmaç çorbası ve siron Karadeniz bölgesine ait yemeklerdir.

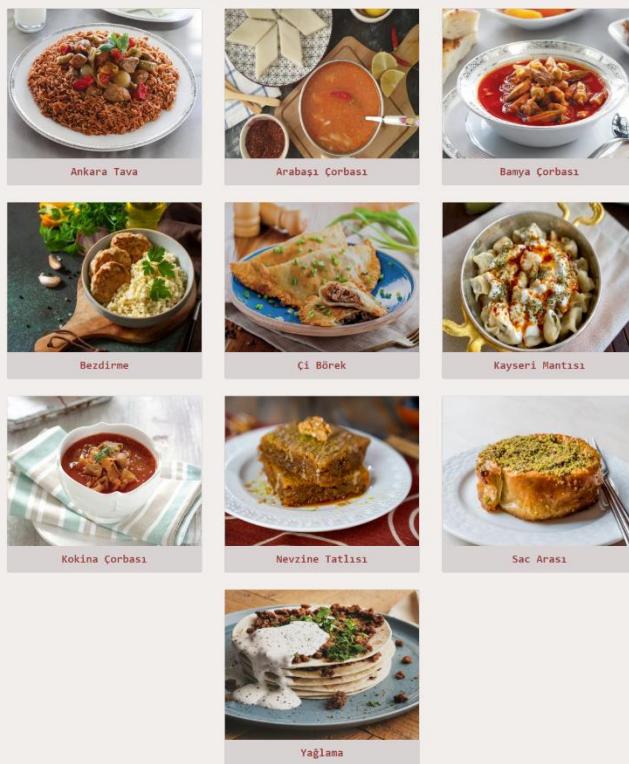
Karadeniz'in Lezzetleri



4) İÇ ANADOLU BÖLGESİ SAYFASI

Bu sayfada bölgeden seçilmiş ana yemek, çorba ve tatlılar alfabetik sıralanmış bir şekilde bulunmaktadır. Toplamda 10 tane yemek vardır. Bu sayfa orijinal sayfanın küçültülmüş halidir. Ankara tava, arabaşı çorbası, bamya çorbası, bezdirme, çi börek, Kayseri mantısı, kokina çorbası, nevzine tatlısı, sac arası ve yağlama İç Anadolu bölgесine ait yemeklerdir.

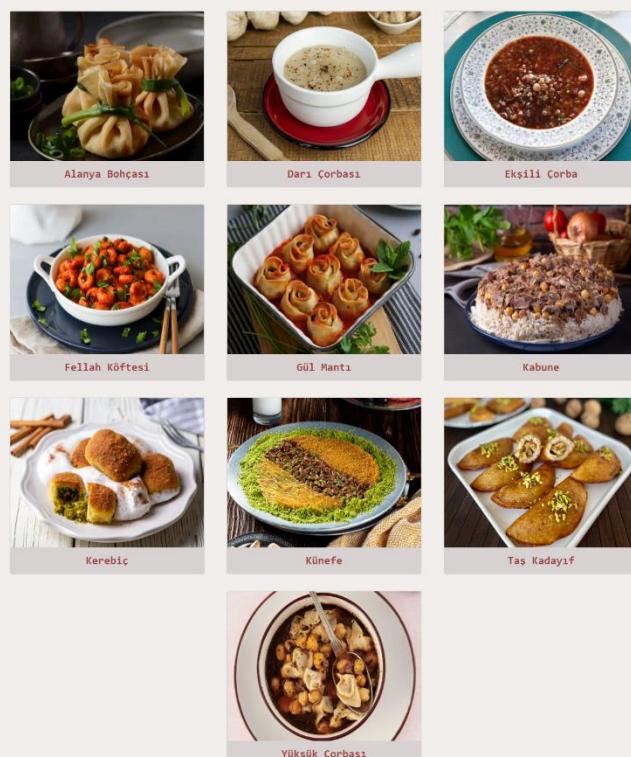
İç Anadolu'nun Lezzetleri



5) AKDENİZ BÖLGESİ SAYFASI

Bu sayfada bölgeden seçilmiş ana yemek, çorba ve tatlılar alfabetik sıralanmış bir şekilde bulunmaktadır. Toplamda 10 tane yemek vardır. Bu sayfa orijinal sayfanın küçültülmüş halidir. Alanya bohçası, dari çorbası, ekşili çorba, fellah köftesi, gül mantı, kabune, kerebiç, künefe, taş kadayıf, yüksek çorbası Akdeniz bölgесine ait yemeklerdir.

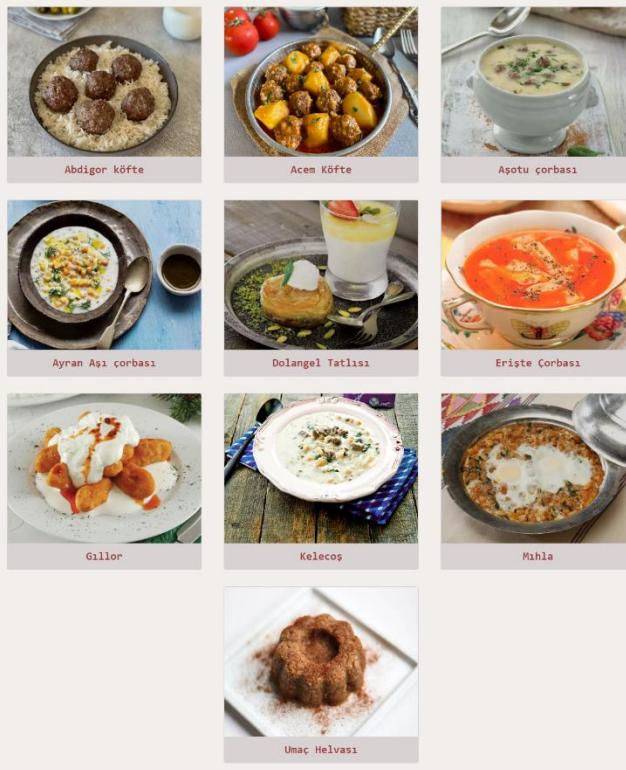
Akdeniz'in Lezzetleri



6)DOĞU ANADOLU BÖLGESİ SAYFASI

Bu sayfada bölgeden seçilmiş ana yemek, çorba ve tatlılar alfabetik sıralanmış bir şekilde bulunmaktadır. Toplamda 10 tane yemek vardır. Bu sayfa orijinal sayfanın küçültülmüş halidir. Abdigor köfte, acem köfte, aşotu çorbasi, ayran aşı çorbasi, dolangel tatlısı, erişte çorbasi, gillor, kelecoş, mihla ve umaç helvası Doğu Anadolu bölgесine ait yemeklerdir.

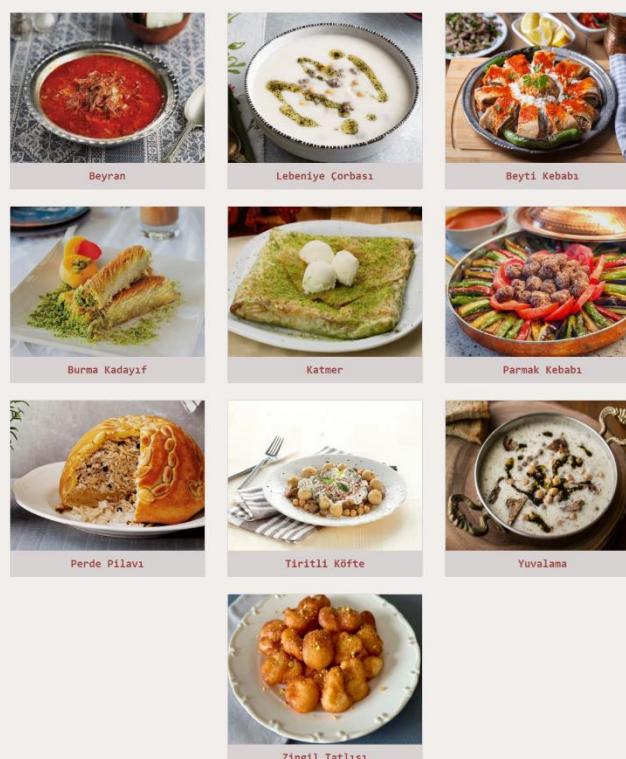
Doğu Anadolu'nun Lezzetleri



7)GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ SAYFASI

Bu sayfada bölgeden seçilmiş ana yemek, çorba ve tatlılar alfabetik sıralanmış bir şekilde bulunmaktadır. Toplamda 10 tane yemek vardır. Bu sayfa orijinal sayfanın küçültülmüş halidir. Beyran, lebeniye çorbasi, beyti kebabı, burma kadayıf, katmer, parmak kebabı, perde pilavi, tiritli köfte, yuvalama ve zingil tatlısı Güneydoğu Anadolu bölgесine ait yemeklerdir.

Güneydoğu Anadolu'nun Lezzetleri



H) YEMEK TARİF SAYFALARI

Toplamda 80 tane tarif bulunmaktadır. Bunların 38 tanesi ana yemek, 15 tanesi çorba ve 16 tanesi tatlıdır. İki bölümden oluşur

- 1) Yemek tariflerinin bulunduğu sayfanın sol tarafında üstte yemeğin ismi altta ise yemeğin görseli bulunmaktadır. Yemeğin görselinin altında kaç kalori olduğu, kaç dakikada hazırlanabileceği ve kaç kişilik olduğunun bilgileri yer almaktadır. Bilgilerin altında ise yemeğin tarifinin bulunduğu div vardır. Divin içinde ilk olarak liste şeklinde hangi malzemelerin gerektiği sonra da nasıl yapılacağı yer almaktadır.
- 2) Sayfanın sağ tarafında ise alternatifler bulunmaktadır. Örneğin kullanıcı bir ana yemek tarifinde ise bu kısımda diğer bölgelerden önerilen ana yemek tariflerini görecektir. Kullanıcı tatlı tarifine bakıyor ise diğer bölgelerin tatlıları, çorba tarifine bakıyor ise başka bölgelerin çorbalarını görecektir. Bu kısımda önerilen tarifler sayfa her yenilendiğinde değişmektedir. Kullanıcının baktığı tarifin uzunluğuna göre 3,4 veya 5 tane öneri sunulmaktadır.

► Alternatifler



Nevzine Tatlısı

► Alternatifler



Erişte Çorbası

► Alternatifler

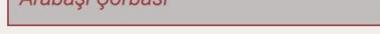


Izmir Köfte

Katmer



Arabaşı Çorbası



Damat Paçası



Dolangel Tatlısı



Darı Çorbası



Gül Mantı



Aşağıda örnek olarak ana yemek, çorba ve tatlı tariflerinden örnek resimler gösterilmiştir. Diğer kalan yemeklerin tarifi de aynı şekildedir.

1)ENGİNAR DOLMASI TARİF SAYFASI

Bu sayfada enginar dolması ana yemeğinin tarifinin uzunluğuna göre 3 ana yemek önerilmiştir.



Lezzet Durağı

[Anasayfa](#) [Tarifler](#) [Ne pişirsem?](#) [Kategoriler](#)

ENGİNAR DOLMASI



🕒 55 dk 🌋 272 kcal 👤 6 kişilik

Malzemeler

- 6 enginar
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 6 yemek kaşığı pirinç
- 1 demet dereotu
- Yarım demet taze nane
- Yarım demet yeşil soğan
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Tuz
- Karabiber
- Nane
- Fesleğen

Nasıl Yapılır?

- Enginarların yapraklarını koparmamaya özen göstererek iç kısımlarını kaşıkla alın.
- İç harcı için, doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.
- Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edip pirinçler şeffaflaşıncaye kadar kavurmaya devam edin.
- Üzerine ince ince doğradığınız dereotu, nane, yeşil soğan ve limon suyunu ilave edin.
- Toz şeker, tuz ve baharatlarla tatlandırıp pirinçler hafif yumuşayıncaye kadar pişirin.
- Enginarları yayvan bir tencereye alın.
- İçlerine pirinçli harçtan doldurun.
- Suyunu ilave edip kısık ateşte enginar yaprakları ve pirinçler iyice yumuşayıncaye kadar pişirin.

Enginar dolması servise hazırlıdır. Afiyet olsun.

► Alternatifler



Mercimekli Bükmə



Siron



Perde Pilavı

2) HAMSİKÖY SÜTLACI TARİF SAYFASI

Bu sayfada hamsiköy sütlacı tatlısının tarifinin uzunluğuna göre 3 tatlı önerilmiştir.



Lezzet Durağı

[Anasayfa](#) [Tarifler](#) [Ne pişirsem?](#) [Kategoriler](#)

HAMSİKÖY SÜTLACI



⌚ 70 dk 🌋 352 kcal 👤 6 kişilik

Malzemeler

1 lt tam yağlı süt
1/2 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı toz şeker
Bir tutam tuz

Üzeri için

Tarçın
Fındık kırığı ya da fındık tozu

Nasıl Yapılır?

- Öncelikle bir tencerede sütü kaynatın.
- Sıcak su ile yıkadığınız pirinci ekleyin.
- Arada bir karıştırarak, taşmasını önleyecek kadar kısık ateşe pişirin.
- Pirinçler şişip kıvam almaya başlayınca toz şekeri ve tuzu ilave edin ve 10 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Pişen sütlacı toprak kaselere alın ve soğuması için bir süre bekleyin.
- Ardından fırına atarak üstü kızarıncaya kadar pişirin.
- Bu süre 5 dakikayı geçmemelidir.
- Sütlacın üzerini tarçın ve fındık kırığı ile süsleyin.

Hamsiköy sütlacı servise hazırlıdır. Afiyet olsun.

► Alternatifler



Şambali Tatlısı



Kerebiç



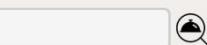
Umaç Helvası

3) İSKORPİT ÇORBASI TARİF SAYFASI

Bu sayfada iskorpit çorbası tarifinin uzunluğuna göre 4 çorba önerilmiştir.



Lezzet Durağı



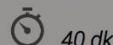
Anasayfa

Tarifler

Ne pişirsem?

Kategoriler

İSKORPİT ÇORBASI



40 dk



147 kcal



4 kişilik

Malzemeler

1 orta boy iskorpit balığı
Yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı sırke
1 soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
30 gr tereyağı
1 patates
6-7 dal dereotu
Yarım çay bardağı pirinç
Karabiber
Tuz

Nasıl Yapılır?

- Balığı temizleyip yıkayıp ve bir tencereye alıp üzerine, limon suyu, sırke, tuz ve su ekleyip 5 dakika haşlayın.
 - Haşlanan balığın derisini ve kılçıklarını temizleyin.
 - Balığı haşladığınız suyu çorbada kullanmak üzere ayrı bir tencereye alın.
 - Doğradığınız soğanı ve ezdiğiniz sarımsağı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin.
 - Küp doğradığınız patates, küçük parçalara böldüğünüz balık, pirinç ve ince kıydığınız dereotunu ilave edin.
 - Tuz ve karabiberle tatlandırıp kısık ateşte 15-20 dakika pişirin.
- İskorpit çorbası servise hazırlıdır. Afiyet olsun.

► Alternatifler



Ayran Aşı Çorbası



Erişte Çorbası



Lebeniye Çorbası



Arabası Çorbası

I) TELEFONA UYUMLULUK

1) Ana sayfanın küçültüldüğündeki halleri

The mobile phone screen displays the homepage of the Lezzet Durağı website. At the top, there is a circular icon containing a fork and knife. To its right, the text "Lezzet Durağı" is displayed. Below this, there is a red navigation bar with four items: "Ana sayfa", "Tarifler", "Ne pişirsem?", and "Kategoriler". Each item has a small cooking pot icon next to it. Below the red bar is a map of Turkey with regions labeled: Marmara, Karadeniz, İç Anadolu, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, Ege, and Marmara.

The mobile phone screen shows a recipe card for "Ayran Aşı çorbası". It features a large image of a bowl of soup with chickpeas and herbs, a smaller image of a cup of tea, and a title below the images. Below the card is a dark red sidebar with three links: "Hakkımızda", "İletişim", and "KVKK".

Marmara'dan Seçmeler

This section shows three dessert recipes from the Marmara region. The first image shows "Cevizli Oturtma" (Walnut Puff Pastry) on a tray. The second image shows "Hayrabolu Tatlısı" (Hayrabolu Dessert) on a plate. The third image shows "Damat Paçası" (Bridegroom's Pastry) on a plate garnished with herbs.

Marmara'dan Seçmeler

This section shows two dessert recipes from the Marmara region. The top image is "Cevizli Oturtma" and the bottom image is "Hayrabolu Tatlısı", which is identical to the one shown in the previous section.

2)Bölgeler sayfasının küçültüldüğündeki halleri

The screenshot shows a mobile application interface for a food website. At the top left is a circular icon containing a fork, knife, and spoon. To its right, the text "Lezzet Durağı" is displayed. Below this, there are four menu items with icons: "Anasayfa" (Home), "Tarifler" (Recipes), "Ne pişirsem?" (What should I cook?), and "Kategoriler" (Categories). A red banner at the bottom features the text "Karadeniz'in Lezzetleri" (Delights of the Black Sea) above a photograph of a dish labeled "Bolu Kebabı".

This screenshot shows the same mobile application interface as the first one, but it has been scaled down significantly, appearing smaller on the screen. The layout remains identical, with the logo, menu items, and the "Karadeniz'in Lezzetleri" banner with its image.

3)Ne pişirsem sayfasının küçültüldüğündeki halleri

The screenshot shows a mobile application interface for a food website. At the top left is a circular icon containing a fork, knife, and spoon. To its right, the text "Lezzet Durağı" is displayed. Below this, there are four menu items with icons: "Anasayfa" (Home), "Tarifler" (Recipes), "Ne pişirsem?" (What should I cook?), and "Kategoriler" (Categories). A red banner at the bottom features the text "Menü 1" (Menu 1) above two photographs: one of a dish labeled "Ankara Tava" and another of a soup labeled "Erişte Çorbası".