



SAKARYA
ÜNİVERSİTESİ

BİLGİSAYAR VE BİLİŞİM BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2021-2022 GÜZ DÖNEMİ

WEB PROGRAMLAMA DERSİ PROJE ÖDEVİ

Öğr. Gör. Dr. CAN YÜZKOLLAR

UMUT SÖNMEZ B191210087 - 1.Öğretim C

SERHAT BİLAL B191210309 - 1.Öğretim C

Yemek Tarifleri Sitesi

[Proje GitHub Linki](#)

[Google Drive](#)

Proje Hakkında:

Gerçekleştirdiğimiz proje yemek tarifleri sitesi olup insanların aradıkları tarifi web ara yüzümüz üzerinden kolayca bulmalarına olanak sağlamaktadır. Projemizi yemek tarifleri olarak gerçekleştirmemizin başlıca sebebi, son zamanlarda ana gündemimiz haline gelen yeni tip korona virüs nedeni ile kendilerini evde izole eden milyonlarca kişi, yemek siparişi dahil olmak üzere her türlü teması azaltmaya yönelik önlemleri almaya çalışıyor. Bununla doğru orantılı bir şekilde yemek tarifi siteleri hiç olmadığı kadar büyük bir kullanıcı ziyareti ile karşı karşıya kaldı. Bizde grup olarak bu bağlamda bir proje geliştirmek istedik. Ayrıca televizyon kanallarında yemek programlarının popülerliği de bizi bu projeyi yapmaya iten bir diğer etken oldu.

Peki yemek tarifi siteleri pandemi döneminde nasıl bir etki yarattı? Evde yapabileceği her şeyi tüketen ve can sıkıntısını yemek yaparak gidermek isteyen milyonlarca kişi bazı yeni tariflere girişme kararı alınca yemek tarifi sitelerinde çok ciddi bir oranda trafik artışı gözlemlendi.

Mart 2021 döneminin başında haftalık 348,100 ziyaretçi sayısına sahip olan yemek tarifi siteleri Nisan 2021 döneminin sonunda haftalık 832,100 ziyaretçi sayısına ulaştı ve bu artışla birlikte yüzde 139 oranında bir büyüme yaşanmış oldu.

Yapılan ankete göre ziyaretin yüzde 56 oranındaki kısmını kadınlar, kalan yüzde 44 oranındaki kısmını ise erkekler oluşturdu. Öte taraftan en çok ziyaret eden grupların yaş ortalaması ise sırasıyla 25-34 yaş, 18-24 yaş ve 45-54 yaş olarak tespit edildi.

Türkiye’de En Başarılı 12 Yemek Tarifi Sitesi:

1. Nefis Yemek Tarifleri

2. Yemek.com

3. Lezzet.com.tr

4. İdil Yazar

5. Arda’nın Mutfağı

6. Tümay’ın Mutfağı

7. Mutfak Sırları

8. Pelin Chef

9. Kevser’in Mutfağı

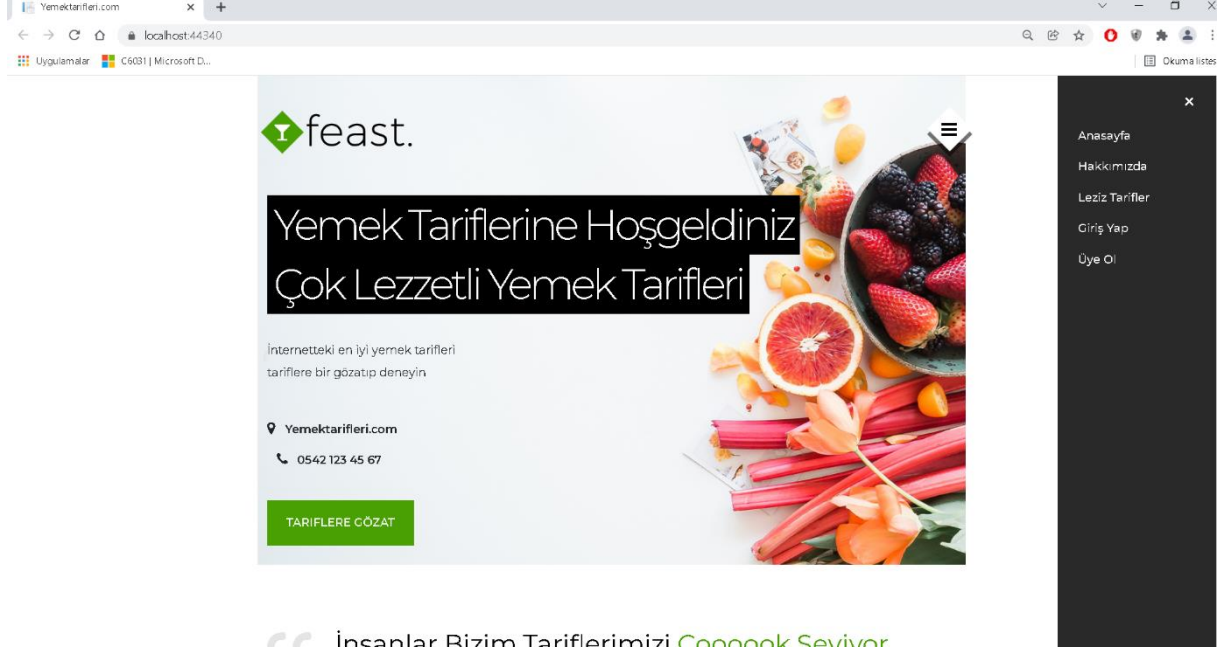
10. Ye-mek.net

11. Afiyetle.com

12. Gurme Tarif

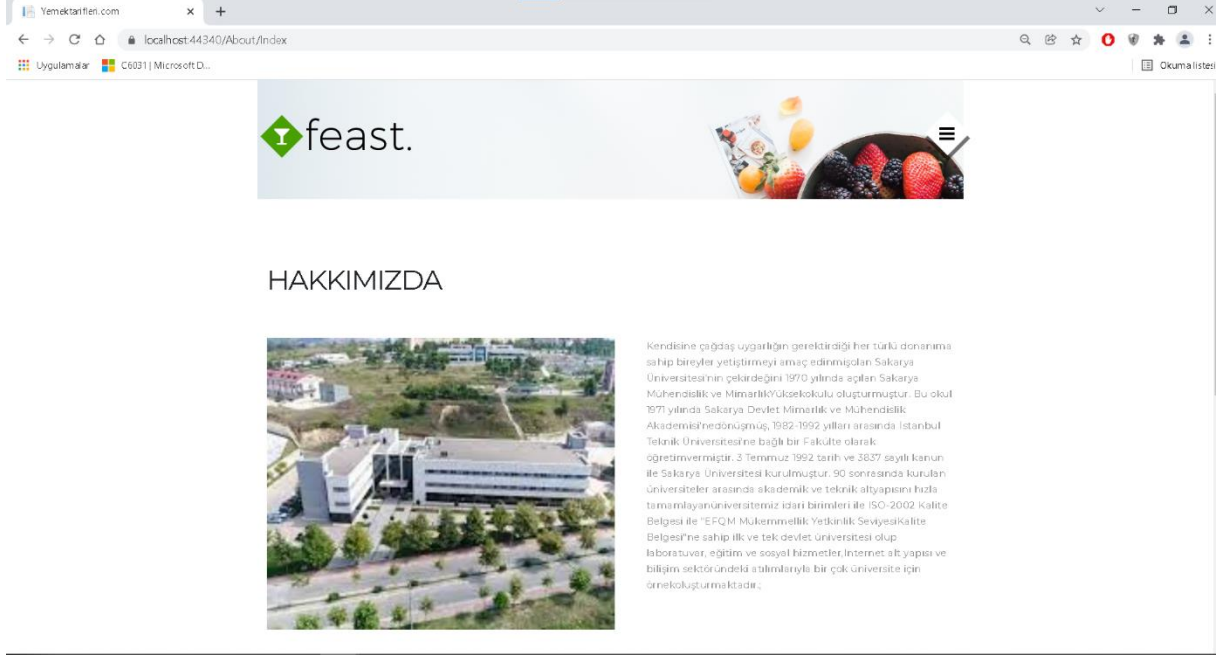
Proje Görselleri ve Açıklamaları:

Anasayfa:



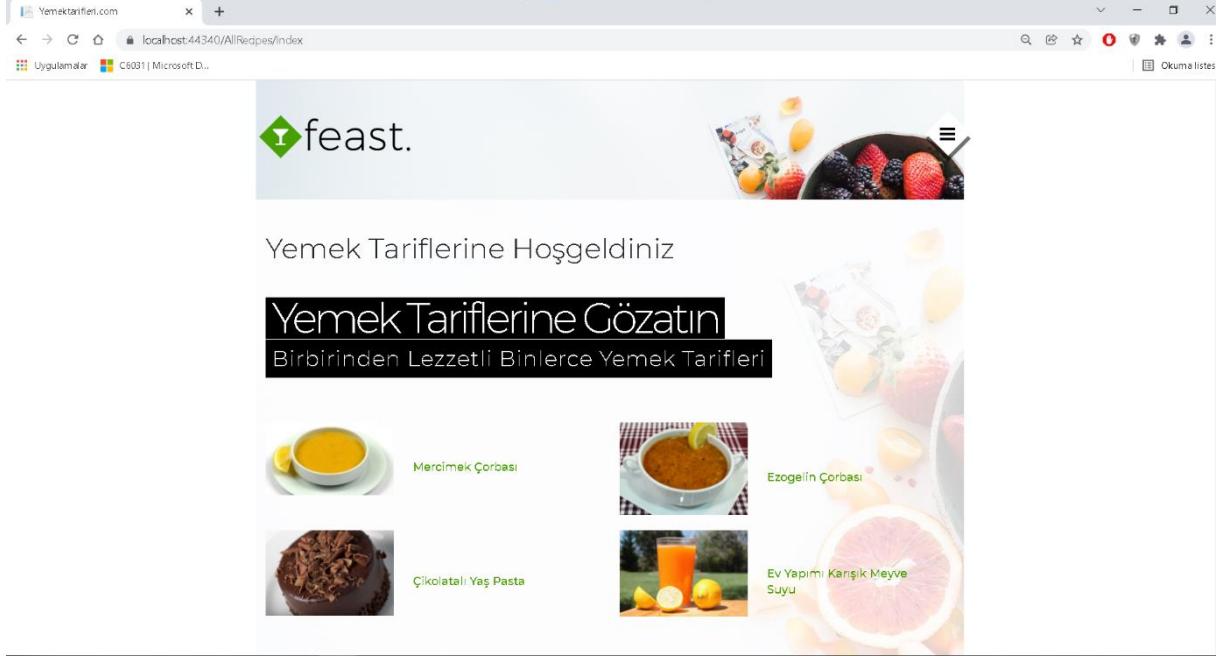
Üst kısımda görmüş olduğumuz görsel projemizin Ana sayfasıdır. Ana sayfamızda bulunan navbar ile ilgili sayfaya yönlendirme işlemleri yapılır ayrıca Tariflere göz at butonu ile tüm tariflerin yer aldığı gerekli sayfaya gidilebilir. Sayfanın orta kısımlarında proje geliştiricileri olarak Umut SÖNMEZ ve Serhat BİLAL Hakkında kısa bir bilgi verilmiştir. Sayfanın alt kısmında ise yemek kategorileri olarak görsel kısım yer almaktadır. Sayfada ki verilerin kontrolleri Admin paneli ve veri tabanı üzerinden gerçekleştirilmektedir.

Hakkımızda:



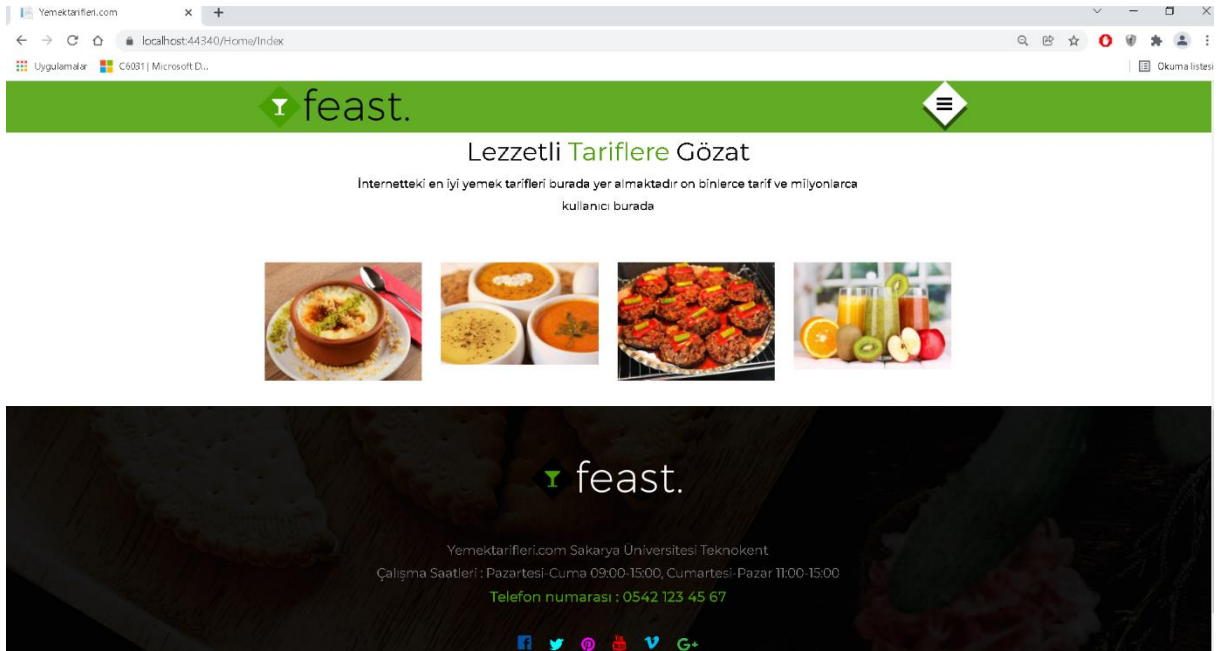
Üst kısımda yer alan görsel projemizde bulunan hakkımızda sayfasına aittir sayfanın görseli başlığı ve içeriği direk olarak veri tabanından alınmaktadır. Sayfayla ilgili saymış olduğumuz özelliklere admin panelinden müdahale edilebilir ve güncellenebilir şekildedir.

Tarifler:



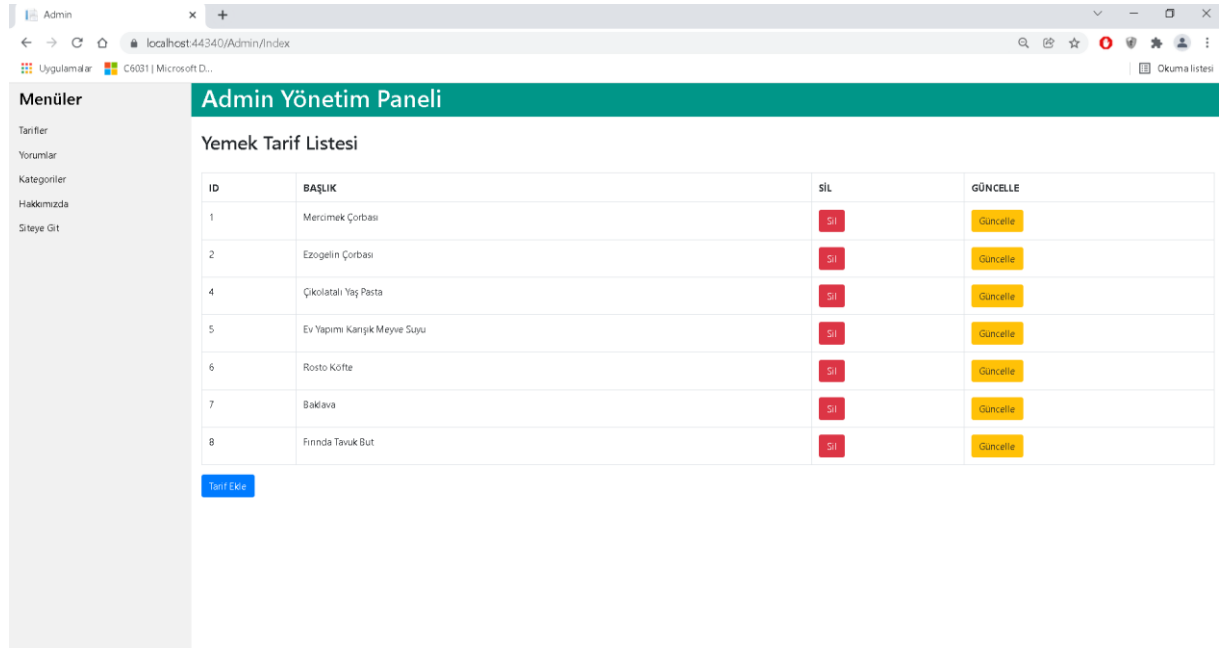
Tarifler sayfamızda veri tabanında kayıtlı bulunan yemek çeşitleri yer almaktadır bu sayfada tariflerin isimleri ve ilgili görselleri gösterilmektedir.

Anasayfada Bulunan Kategorileri Kısmı:



Anasayfanın en alt kısmında bulunan kategoriler içeriğinde kullanıcıların hangi kategoride tariflere ihtiyacı varsa o kategoriye seçerek tarifler sayfasına yönlendirilme işlemi yapılır. Tarifler sayfasında ise sadece kullanıcının seçmiş olduğu kategori içerisinde yer alan tarifler gösterilir örneğin kullanıcı çorbalar kategorisini seçmiş ise tarifler sayfasında sadece çorba tariflerini görecektir. Gerekli kategori işlemleri admin paneli üzerinden yapılmaktadır.

Admin Yönetim Paneli:



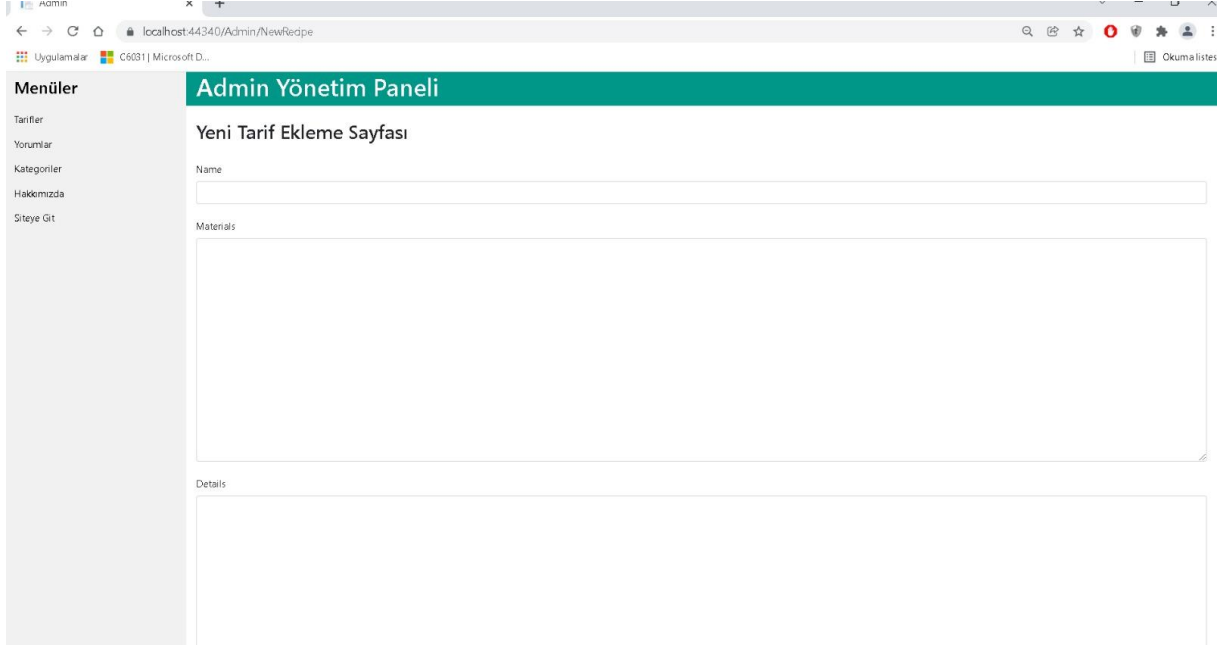
The screenshot displays the Admin Yönetim Paneli (Admin Management Panel) interface. On the left, there is a sidebar menu with the following items: Menüler, Tarifler, Yorumlar, Kategoriler, Hakkımızda, and Siteye Git. The main content area is titled "Admin Yönetim Paneli" and "Yemek Tarif Listesi". It contains a table with the following data:

ID	BAŞLIK	SİL	GÜNCELLE
1	Mercimek Çorbası	SİL	GÜNCELLE
2	Ezogelin Çorbası	SİL	GÜNCELLE
4	Çikolatalı Yağ Pasta	SİL	GÜNCELLE
5	Ev Yapımı Karşık Meyve Suyu	SİL	GÜNCELLE
6	Rosto Köfte	SİL	GÜNCELLE
7	Baklava	SİL	GÜNCELLE
8	Fırında Tavuk But	SİL	GÜNCELLE

Below the table, there is a blue button labeled "Tarif Ekle".

Admin yönetim paneli üzerinde bulunan tarifler, yorumlar, kategoriler ve hakkımızda menü kısımları aracılığı ile ilgili başlıkla alakalı içeriklerin yönetim işlemleri yapılır. Örneğin tarifler menüsü üzerinden yeni tarif eklenebilir tarif silinebilir ya da var olan tarif güncellenebilir.

Tarif Ekleme Sayfası:



The screenshot displays a web browser window with the address bar showing 'localhost:44340/Admin/NewTarife'. The page is titled 'Admin Yönetim Paneli' and 'Yeni Tarif Ekleme Sayfası'. On the left, there is a sidebar menu with the following items: 'Menüler', 'Tarifler', 'Yorumlar', 'Kategoriler', 'Hakkımızda', and 'Siteye Git'. The main content area contains three input fields: 'Name', 'Materials', and 'Details'. The 'Name' field is a single-line text input. The 'Materials' field is a large, empty text area. The 'Details' field is another large, empty text area. The browser's taskbar at the bottom shows the 'Okuma listesi' (Reading list) icon.

Tarifler menüsü kısmından tarif ekle butonuna tıklandıktan sonra admin bu sayfaya yönlendirilir ve gerekli alanlar doldurulur. Gerekli alanlar doldurulduktan sonra tarif ekle butonu tıklanır ve tarif veri tabanımıza kaydedilmiş olur.

Tarif Güncelle Sayfası:

Admin

localhost:44340/Admin/GetRecipe/1

Uygulamalar C6031 | Microsoft D...

Okuma listesi

Menüler

Tarifler

Yorumlar

Kategoriler

Hakkımızda

Siteye Git

Admin Yönetim Paneli

Tarif Güncelleme Sayfası

Id

1

Name

Mercimek Çorbası

Materials

Malzemeler2 su bardağı kırmızı mercimek1 adet soğan2 yemek kaşığı un1 adet havuçYarım yemek kaşığı biber ya da domates salçası (rengi kırmızı olsun isterseniz artırabilir ya da hiç kullanmayabilirsiniz)1 tatlı kaşığı tuz1arım çay kaşığı

Details

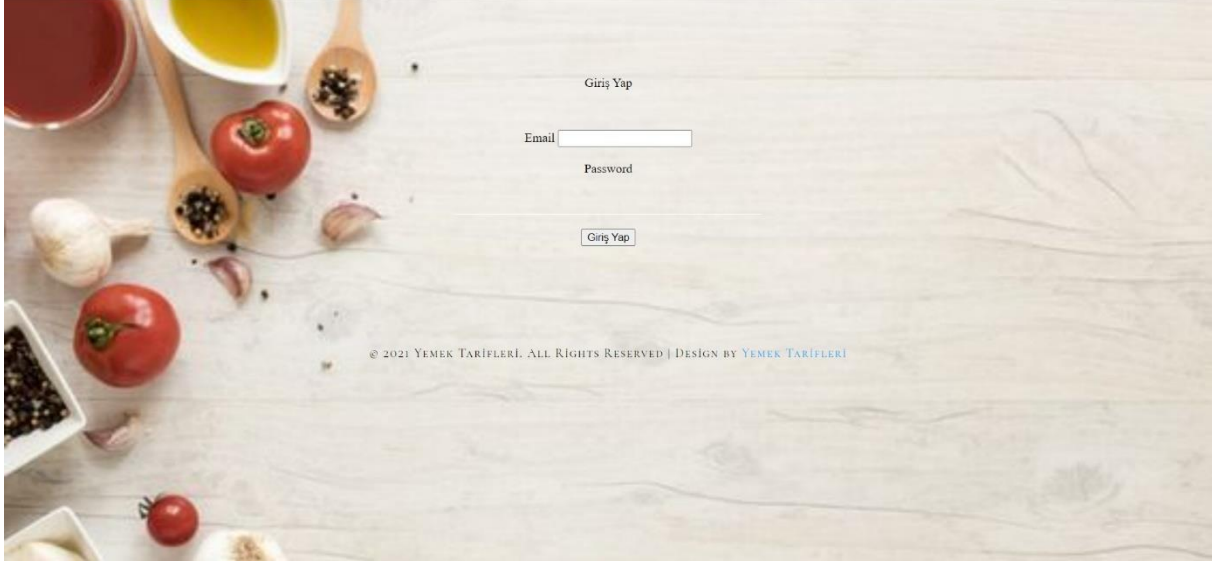
Kırmızı mercimek çorbası için sıvı yağı tencereye alınarak yemeklik doğranan soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavulur. Daha sonra un ilave edilerek kısık ateşte kavurmaya devam edilir. Salça kullanılacak ise salça ilave edilir, kavulduktan sonra kupa kupa doğranmış havuç ve iyice yıkanıp suyu süzülen mercimekler ilave edilir. Üzerine su eklenerek karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Çorbamız kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra mercimekler ve havuçlar yumuşayana kadar ara ara karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Çorba piştikten sonra el blenderi ile güzelce ezilir. Eğer blenderiniz yoksa süzgeçten de geçirebilirsiniz. Karabiber, tuz ve isteğe bağlı olarak kimyon eklenir ve karıştırılır. 5 dakika daha pişirilerek ocaktan alınır. Kıvamı koyu gelirse size, bir miktar su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Bu arada küçük bir tavaya iki yemek kaşığı tereyağı alınır, kızdırılır ve bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber eklenerek ocaktan alınır. Mercimek çorbası servis kasesine alındıktan sonra üzerine kırmızı biberli sos gezdirilir ve bir dilim limon ile servis edilir.

FoodImage

https://im.haberturk.com/2020/10/27/ver1603801237/2849815_810x458.jpg

Veri tabanı üzerinde var olan tarifin güncellenmesi istenirse tarifler kısmında bulunan ve ilgili tarifin yanında yer alan güncelle butonuna basılır. Daha sonra admin üst görselde görünen sayfaya yönlendirilir ve admin güncellemek istediği kısmı düzenleyerek tarifi tekrar yayınlr.

Login Sayfası:



Giriş Yap

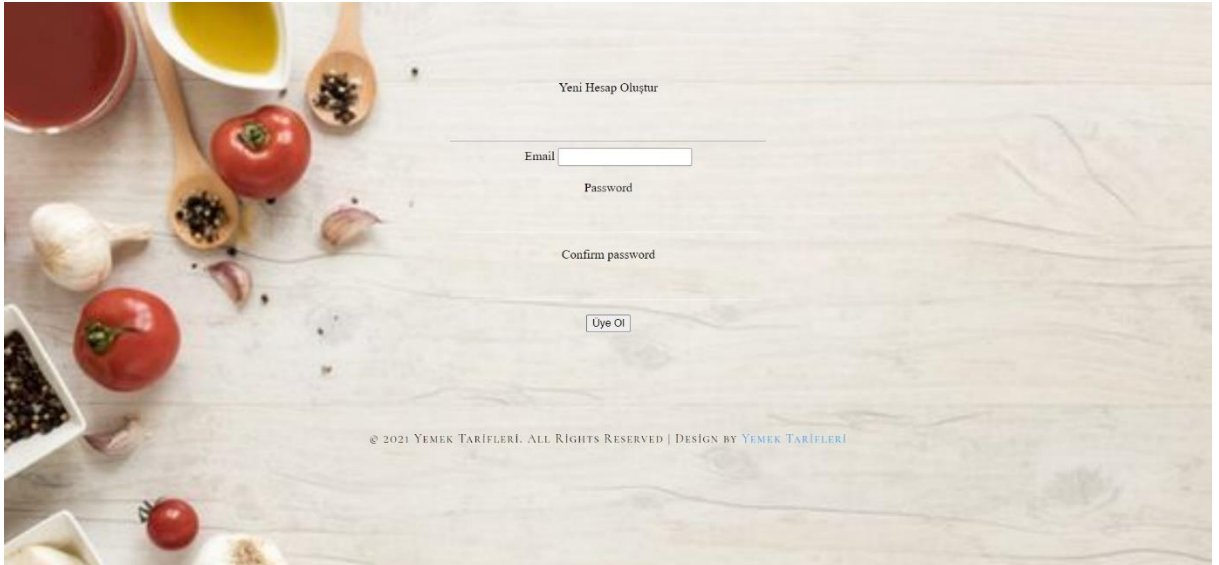
Email

Password

© 2021 YEMEK TARİFLERİ. ALL RIGHTS RESERVED | DESIGN BY [YEMEK TARİFLERİ](#)

Uygulama login ekranı kullanıcı email ve şifre bilgilerini doğru girdiğinde direk olarak admin paneline yönlendiriliyor.

Register Ekranı:



Yeni Hesap Oluştur

Email

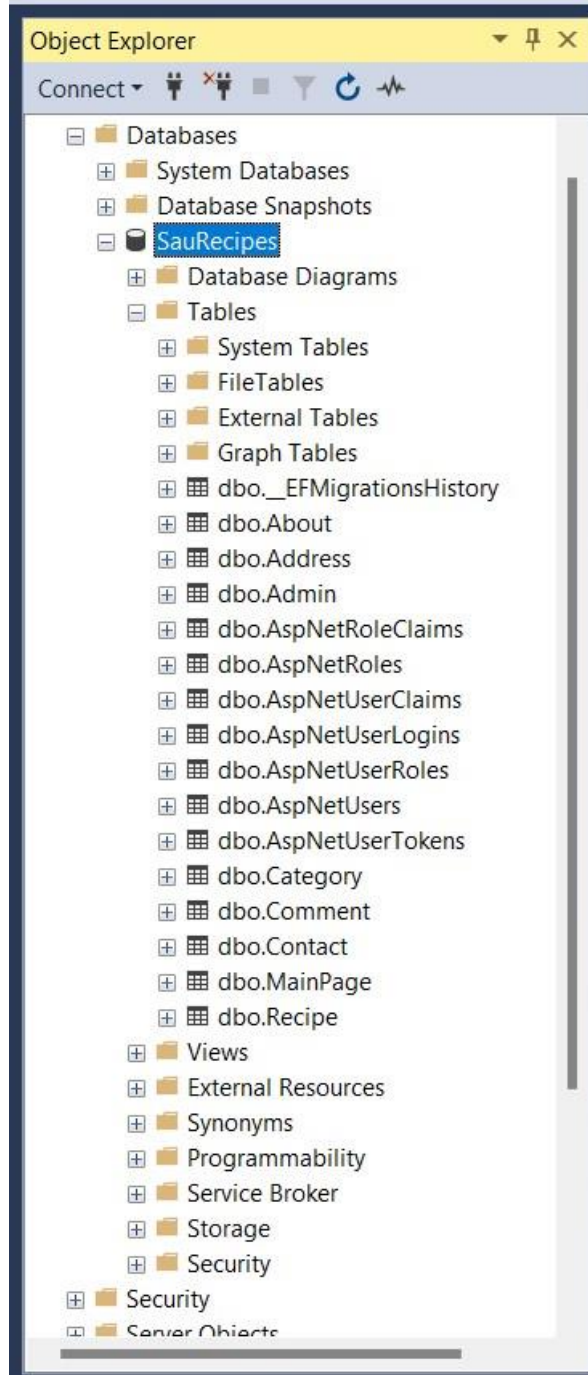
Password

Confirm password

© 2021 YEMEK TARİFLERİ. ALL RIGHTS RESERVED | DESIGN BY [YEMEK TARİFLERİ](#)

Kullanıcı sisteme bu ekran üzerinden kaydolarak giriş yapabilir.

Veri Tabanı Tablo Yapısı:



Veri tabanı içerisinde bulunan tablolarımızın görüntüsü bu şekilde yer almaktadır.