

## YEMEK TARİFESİ UYGULAMASI

Bu projemde yemek tarifi uygulaması yaptım. Yemek yapma konusunda yeterince bilgi sahibi olmayanlar veya yeni tarifler ile buluşmak isteyen kullanıcılarımız için kullanışlı bir uygulama oldu.

Öncelikle uygulamamız açılırken üç saniyelik bir splash screen karşılıyor olacak. Daha sonrasında bizi kullanıcı girişi sayfasına atacak ve giriş yapmanızı isteyecek eğer kayıtlı bir hesabınız yok ise kayıt ol sayfasına yönlendirileceksiniz. Kayıt olarak girdiğiniz veriler **Firestore** veritabanında kayıt ediliyor. Şifremi unuttum butonu ile karşımıza pop up çıkıyor. Kayıt olduğunuz mail adresi ile ana sayfaya yönlendirilip giriş yapmış oluyorsunuz.

### ZUBİ TARİFLER

ZUBİ TARİF MARKETİMİZE HOŞ GELDİNİZ. AFİYET OLSUN..

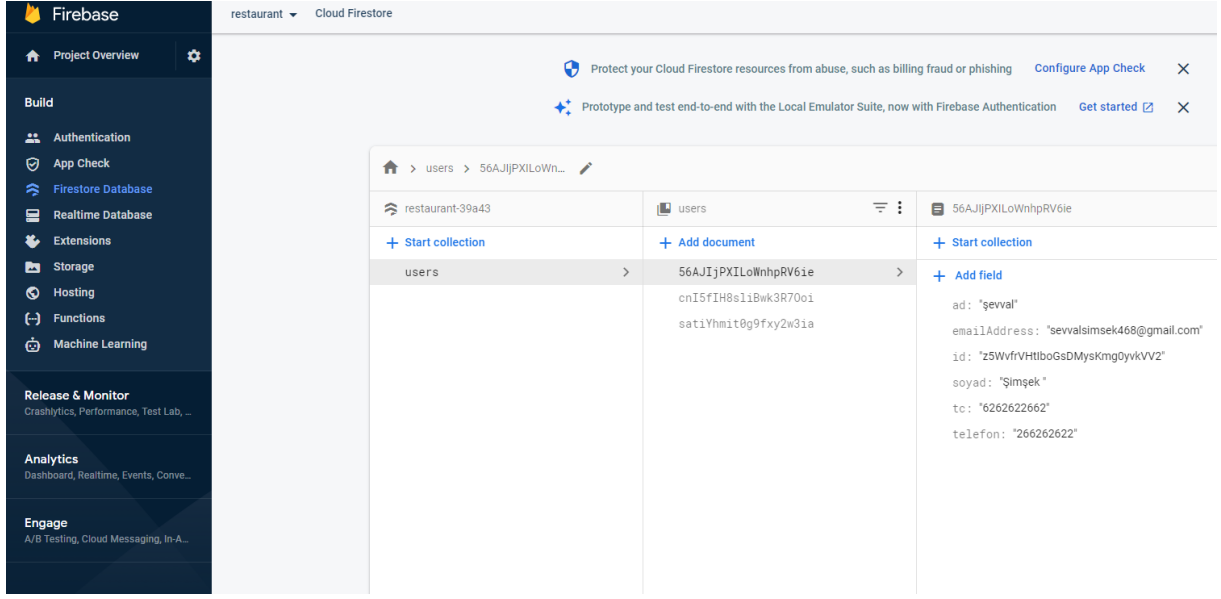
GİRİŞ YAPMAK İÇİN TIKLAYIN

[Şifremi Unuttum](#)

[Hesabın yok mu ? Kayıt Ol](#)



Giriş Sayfası



Firestore Veritabanı Kayıt

Doğrulama E-Postanız bulunamadı

Şifremi unuttum Pop-up

## Restaurant

KAYIT OL

Ad

Soyad

Telefon No

Tc (İsteğe bağlı)

Email

Sifre

KAYIT OL

Hesabınız var mı ?

GİRİŞ YAP

Kayıt Ol Sayfası

Uygulamaya kullanıcı girişi yapıldıktan sonra karşımıza yemek kategorileri sayfa geliyor. Çıkış yap butonuna bastığında ise kullanıcı giriş ekranına yönlendiriliyor. Kullanıcı burada kategorilerde istediği türdeki tariflerden birine tıklayarak karşısına o kategoriye ait bir yemeğin içerik dökümü geliyor. **Bu işleyiş tüm butonlar için geçerlidir.**

### KATEGORİLER



HAMUR İŞİ TARİFLERİ



ÇORBA TARİFLERİ



ET YEMEKLERİ  
TARİFLERİ



KURABİYE  
TARİFLERİ



ÇIKIŞ YAP



*Kategoriler Sayfası*

Kullanıcı beğendiği herhangi bir tarifi beğendiğinde sağ üstte bulunan kalp butonuna bastığında favorilerine eklemiş olur ve ekleme bilgisi de pop up olarak kullanıcıya gösterilir.

## Restaurant

### DEREOTLU PEYNİRLİ POĞAÇA



#### Malzemeler

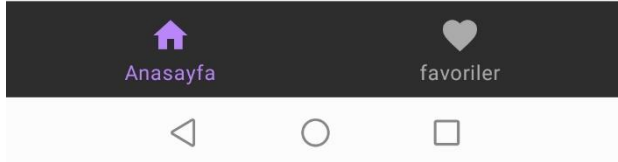
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 125 gr tereyağ
- Yarım su bardağı süt
- 1 Yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 75 gr beyaz peynir
- Dereotu
- Aldığı kadar un



#### Yapılışı

Tereyağı, yumurta, yoğurt, sirke, sıvı yağ, kabartma tozu, şeker, tuz ve unun bir kısmını alarak hamuru yoğuralım. Yavaş yavaş unu ilave edelim. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde etmemiz gerekiyor. Son olarak ince kıyılmış dereotunu ekleyelim ve hamuru son kez toparlayalım. İç harcı için beyaz peyniri çatala ezelim. Hamurdan bir parça kopartalım ve elimizde yuvarlayalım.

Ayırdığımız yumurta sarısına sıvı yağ ekleyerek karıştırdıktan sonra fırça yardımı ile poğaçaların üzerine sürelim. Son olarak isteğe bağlı susam ve çörek otu serpelim. Daha sonra önceden ısıttığımız 170°C alt üst fansız fırında yaklaşık 30 dakika pişirelim.



Yemek İçerik Sayfası

Favorilere Eklendi

Favorilere Ekleme Pop - Up