

## PROJE ÖZETİ

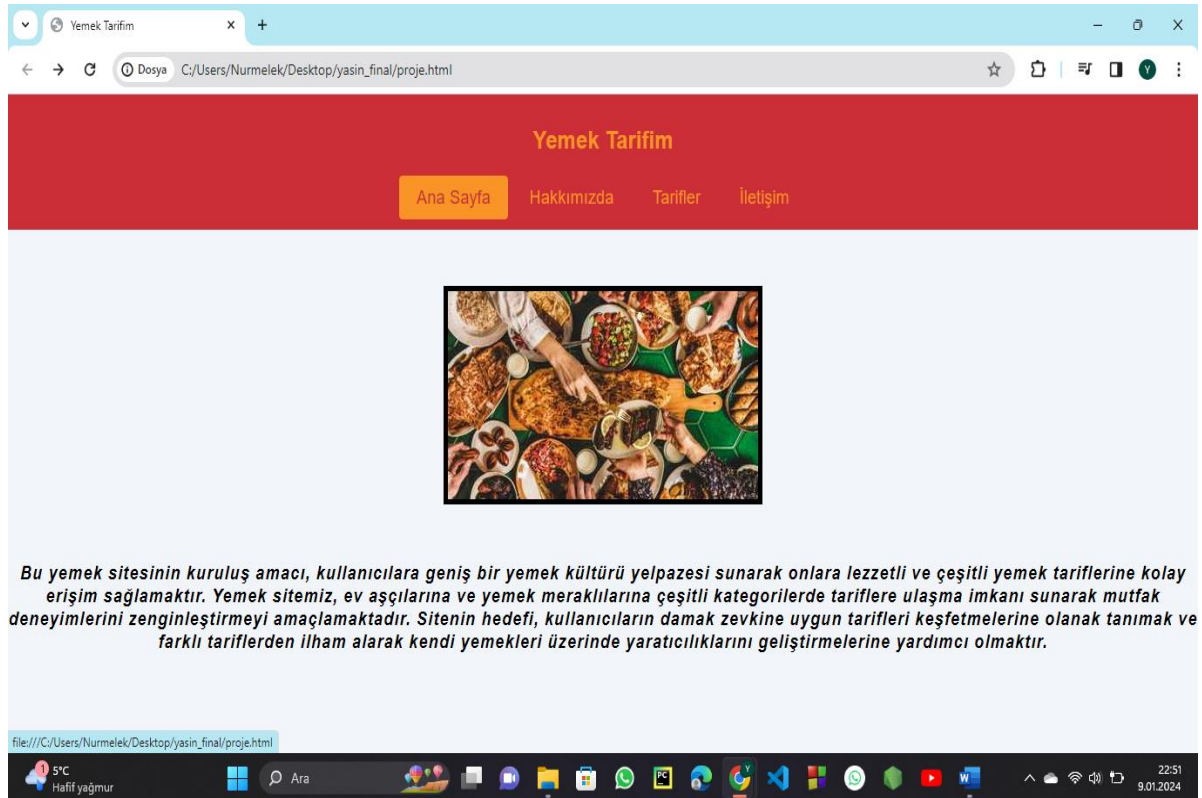
### (YEMEK TARİFİ SİTESİ)

Bu yemek sitesi projesinin temel amacı hem günlük hem de özel günlerde yapılabilecek belli başlı tarifleri kullanıcılarla birleştirmek.

Proje 4 ana sütundan oluşuyor: Ana Sayfa, Hakkımızda, Tarifler, İletişim.

Projeyi bu 4 ana sütundan incelersek:

#### ANA SAYFA:

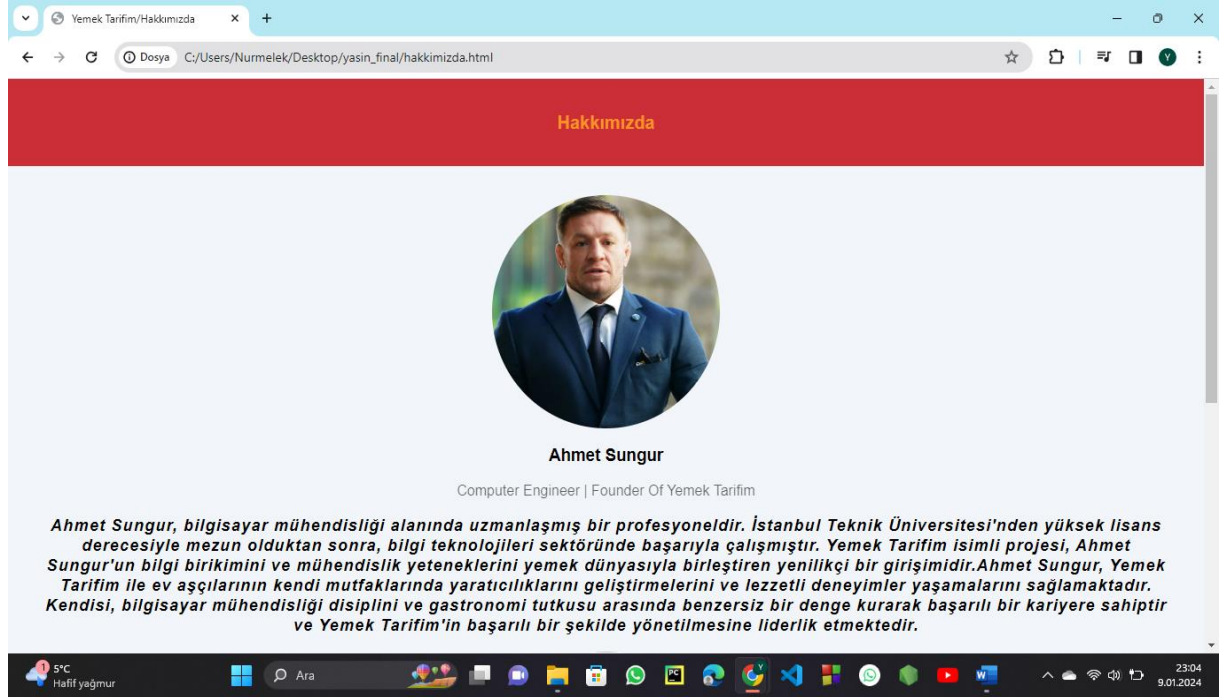


Ana sayfa sekmesinde görüldüğü üzere bu sitenin kuruluş amacı bir paragrafla açıklanmıştır.Yazı tipi bold olup

Stilisel olarak baktığımızda Ana sayfa/Hakkımızda/Tarifler/İletişim kısımlarının her biri birer linktir. Görüntüde de görüldüğü üzere bu linklerin üzerine geldiğimizde CSS ile stillendirdiğimiz renk değişimi olmuştur.Bu stilleme kullanıcılara kullanım kolaylığı sağlamış olur.

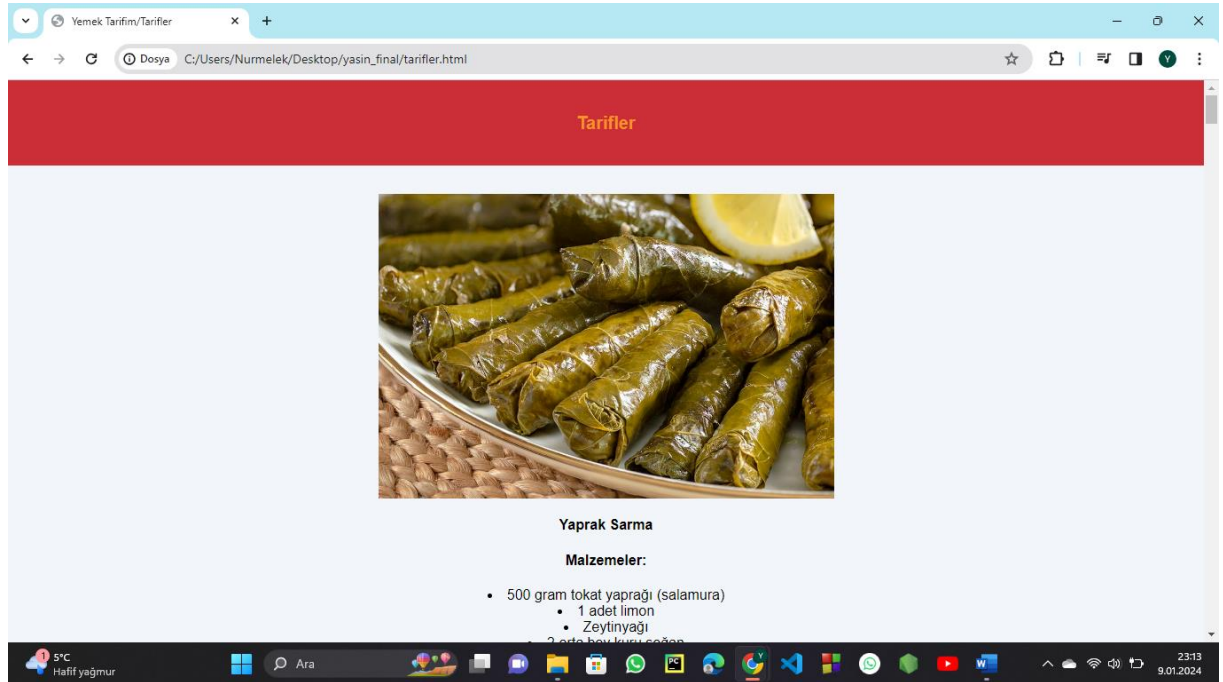
**Github:** yasinovat

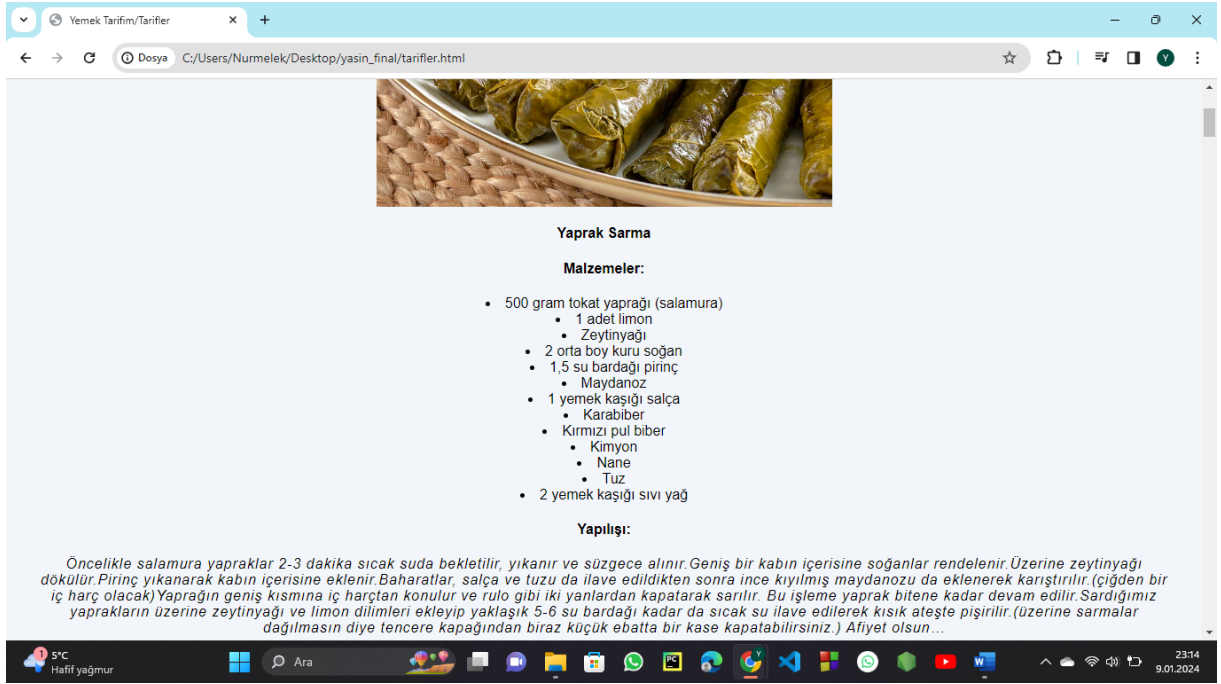
## HAKKIMIZDA:



Hakkımızda sekmesinde kurucunun fotoğrafını ve özgeçmişini ekledik. CSS ile stilleyerek fotoğrafın oval bir şekle gelmesini sağladık. “Computer Engineer | Founder Of Yemek Tarifim” kısmına bir iktar opaklık ekledik. Bu sayede göze çarpan bir açıklama eklemiş olduk. Özgeçmiş kısmındaki paragrafa bold yazı tipi ve karakterleri arasında belli bir boşluk bırakacak şekilde stilledik.

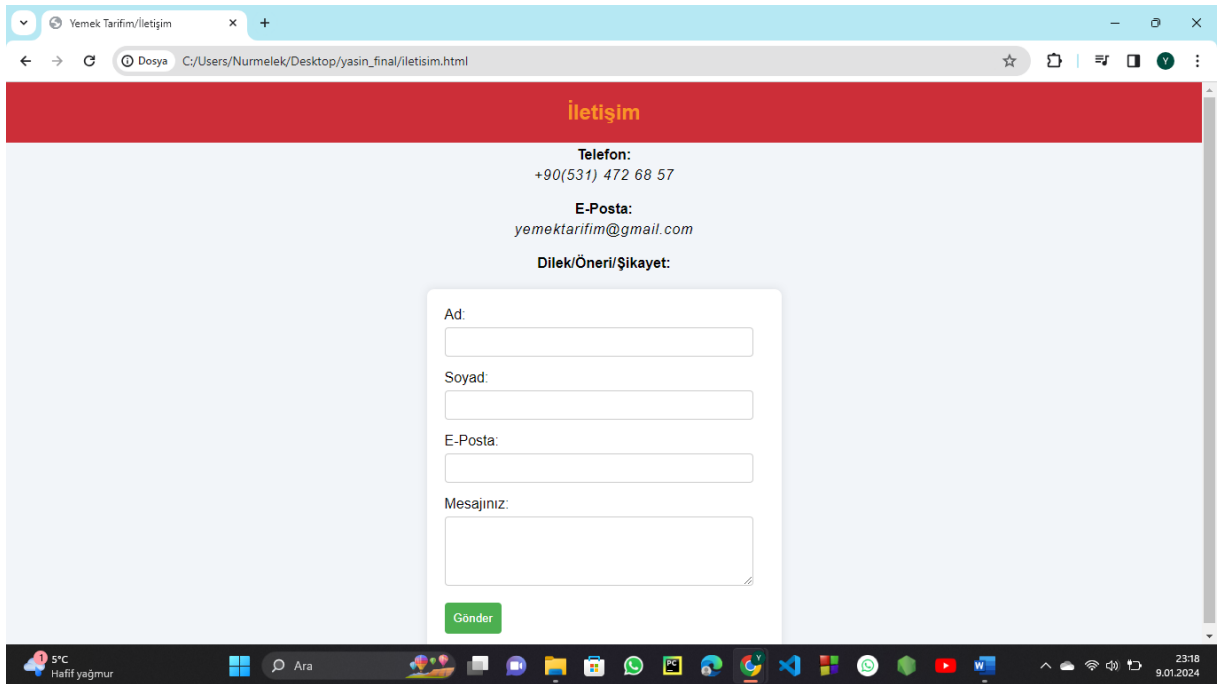
## TARİFLER:





Tarifler kısmında görüldüğü üzere öncelikle tarifi bir fotoğrafı eklendi. Malzemeler ve yapılışı listelenmiş oldu. Bu tarifler sekmesinde 15-20 adet bu şekilde tarifler yer alıyor. Yapılış kısmında karakterler arasında belli bir boşluk bıraktık. Malzemeler ve yapılış başlıklarını bold tipinde yazdık. Böylece daha dikkat çeken bir tasarım oldu.

## İLETİŞİM:



İletişim sekmemizde telefon ve e-posta bilgileri var. Kullanıcılar verilen bilgilerden iletişime geçebilir. Bunun yanı sıra Dilek/Öneri/Şikayet bölümüyle mesajlarını iletebilirler.

E-posta kısmında HTML'de ki form özellikleri sayesinde geçerli bir e-posta adresi girilmesini şartlar.

JavaScript sayesinde kullanıcılar bir mesajı gönderdikleri anda kullanıcıya bir geri bildirim gönderir.

## SİTENİN MOBİL CİHAZ GÖRÜNTÜLERİ:

## Yemek Tarifim

[Ana Sayfa](#)[Hakkımızda](#)[Tarifler](#)[İletişim](#)

Bu yemek sitesinin kuruluş amacı, kullanıcılara geniş bir yemek kültürü yelpazesi sunarak onlara lezzetli ve çeşitli yemek tariflerine kolay erişim sağlamaktır.

Yemek sitemiz, ev aşçılarına ve yemek meraklılarına çeşitli kategorilerde tariflere ulaşma imkanı sunarak mutfak deneyimlerini zenginleştirmeyi amaçlamaktadır. Sitenin hedefi, kullanıcıların damak zevkine uygun tarifleri keşfetmelerine olanak tanımak ve farklı tariflerden ilham alarak kendi yemekleri üzerinde yaratıcılıklarını geliştirmelerine yardımcı olmaktır.

## Hakkımızda



Ahmet Sungur

Computer Engineer | Founder Of Yemek Tarifim

Ahmet Sungur, bilgisayar mühendisliği alanında uzmanlaşmış bir profesyoneldir. İstanbul Teknik Üniversitesi'nden yüksek lisans derecesiyle mezun olduktan sonra, bilgi teknolojileri sektöründe başarıyla çalışmıştır. Yemek Tarifim isimli projesi, Ahmet Sungur'un bilgi birikimini ve mühendislik yeteneklerini yemek dünyasıyla birleştiren yenilikçi bir girişimidir. Ahmet Sungur, Yemek Tarifim ile ev aşçılarının kendi mutfaklarında yaratıcılıklarını geliştirmelerini ve lezzetli deneyimler yaşamalarını sağlamaktadır. Kendisi, bilgisayar mühendisliği disiplini ve gastronomi tutkusunu arasında benzersiz bir denge kurarak başarılı bir kariyere sahiptir ve Yemek Tarifim'in başarılı bir şekilde yönetilmesine liderlik etmektedir.

## Tarifler



### Yaprak Sarma

#### Malzemeler:

- 500 gram tokat yaprağı (salamura)
  - 1 adet limon
  - Zeytinyağı
- 2 orta boy kuru soğan
- 1,5 su bardağı pırlıç
  - Maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça
  - Karabiber
- Kırmızı pul biber
  - Kımyon
  - Nane
  - Tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

#### Yapılışı:

Öncelikle salamura yapraklar 2-3 dakika sıcak suda bekletilir, yıkanır ve süzgece alınır. Geniş bir kabin içerisine soğanlar rendelenir. Üzerine zeytinyağı dökülür. Pırlıç yıkanarak kabin içerisine eklenir. Baharatlar, salça ve tuz da ilave edildikten sonra ince kıyılmış maydanozu da eklenerek karıştırılır. (Çiğden bir iç harc olacak) Yaprığın geniş kısmına iç harcın konulur ve rulo gibi iki yanlardan kapatılarak sarılır. Bu işleme yaprak bitene kadar devam edilir. Sardığımız yaprakların üzerine zeytinyağı ve limon dilimleri ekleyip yaklaşık 5-6 su bardağı kadar da sıcak su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. (Üzerine sarmalar dağılmamasın diye tencere

## İletişim

Telefon:  
+90(531) 472 68 57

E-Posta:  
yemektarifim@gmail.com

Dilek/Öneri/Şikayet:

Ad:

Soyad:

E-Posta:

Mesajınız:

Gönder