



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SADE YAĞ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa'da doğal şartlarda beslenen koyunların sütlerinden elde edilen tereyağının damıtılması sonucunda meydana gelen sade Urfa yağı, Türkiye çapında bir şöhrete sahiptir. En güzel baklavalar ve diğer tatlıların, yemeklerin yapımı için bu yağlar tercih edilir. Nefis bir koku, rengi ve lezzeti vardır.

Not: Bugün sade Urfa yağı, Ceylanpınar Tarım İşletmesi'nde modern şartlarda üretilmekte ve yurdun her tarafına talep halinde gönderilmektedir. Ayrıca özel teşebbüsün ürettikleri de piyasalar da pazarlanmaktadır.

