



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

URFA YAĐI HAKKINDA

Şanlıurfa İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Şanlıurfa'da doğal şartlarda beslenen koyunların sütlerinden elde edilen tereyağının damıtılması sonucunda meydana gelen sade Urfa yağı, Türkiye çapında bir şöhrete sahiptir.

En güzel baklavalara ve diğer tatlıların, yemeklerin yapımı için bu yağlar tercih edilir. Nefis bir koku, rengi ve lezzeti vardır.

Buğün sade Urfa yağı, Ceylanpınar Tarım İşletmesinde modern şartlarda üretilmekte ve yurdun her tarafına talep halinde gönderilmektedir. Ayrıca özel teşebbüsün ürettikleri de piyasalara da pazarlanmaktadır.
