



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REVANİ HAKKINDA

Revani tatlısı, Osmanlı mutfağından günümüze ulaşan en sevilen şerbetli tatlılardan biri olarak yerini koruyor. Revani tatlısının isminin kökeni ise Osmanlı dönemine dayanıyor. Revani kelimesinin, Osmanlı Türkçesinde "revân" kelimesinden türediğı düşünülüyor. Bu kelime ise "akıcı, hafif, hoş, leziz" anlamına geliyor. Revani tatlısının ağızda dağılan yumuşak yapısı ve şerbeti güzel çekmesi nedeniyle bu ismin verildiğı düşünülüyor. Bazı kaynaklara göre, revani tatlısı Sultan 4. Murad zamanında bugün Ermenistan'ın başkenti olan Erivan'ın fethedilmesi üzerine ortaya çıktığı düşünülüyor. Osmanlı'nın şimdiki Ermenistan topraklarında elde ettiği zaferden sonra sarayın aşçıları padişah için yeni bir tatlı icat etmişler ve bu tatlıya da "Revani" adını vermişler. Revani tatlısı, özellikle Osmanlı saraylarında ve Anadolu mutfağında uzun yıllar boyunca popülerliğini korumuş. Günümüzde ise Türk mutfağına vazgeçilmez tatlılarından biri olarak hâlâ tüketiliyor.

Revani tatlısı, özellikle Osmanlı'nın doğu seferlerinden sonra Anadolu ve Balkanlar'da yaygınlaşmış ve bu bölgelere özgü farklı revani tarifleri türemiştir. Günümüzde Yunanistan'da "Revani" veya "Ravani", Arap ülkelerinde ise benzer tatlılar "Basbousa" adıyla biliniyor.

---