

# မာတိကာ

- ◆ ငါးသီးသန့်စပါယ်ရယ်ဟင်းလျာများ -
- ၁။ ငါးပေါင်းစုံ ရောသမမွှေ ၁
- ၂။ ငါးရှဉ့်မွကြော် ချိုးလီးဆော့စ်အနှစ်ဆမ်း ၄
- ၃။ ငါးသံချိတ်ကြပ်ရွှ သံပရာရည်ဆမ်း ၆
- ၄။ ငါးမြွေထိုးကြော် မန်ကျည်းမှည့်အနှစ်ဆမ်း ၈
- ၅။ ငါးရုံစပါးလင်ဟင်းလေး ၁၀
- ၆။ ကကတစ်ပဲငယ်ဟင်း ၁၂
- ၇။ ငါးပြေမဟင်းမွှေး (တောချက်) ၁၄
- ၈။ ငါးပဲပြားချဉ်စပ်ဟင်းရည် ၁၆
- ၉။ ငါးကြင်းမြီးချိုချဉ် ၁၈
- ၁၀။ ငါးခူမွကြော်သုပ် ၂၀
- ၁၁။ ငါးကြင်းအာလူးချောင်း ၂၂
- ၁၂။ ငါးကျည်းကြော် ပန်းငရုတ်ပွဟင်း ၂၄
- ၁၃။ ငါးတန်ငါးခေါင်းဟင်းရည် ၂၆
- ၁၄။ ငါးမြင်းသားဆီပြန်မွှေး ၂၉
- ၁၅။ ငါးဘတ်မွှေ ၃၀

- ၁၆။ ငါးရွှေခရမ်းချဉ်သီးပေါင်း ၃၃
- ၁၇။ ငါးလင်ပန်းကင်မွှေးမွှေး ၃၄
- ၁၈။ ငါးအုန်းငါးကြွပ်ဆီလောင်း ၃၇
- ၁၉။ ငါးသလောက် သံပရာပေါင်း ၃၉
- ၂၀။ ငါးဖယ်အောင်း ငါးဆားနယ် ဆီတိုဟူးဟင်း ၄၁
- ၂၁။ ငါးဖယ်ချောင်း ခရမ်းချဉ်သီးအနှစ်ဆမ်း ၄၃
- ၂၂။ ငါးသေတ္တာသုပ် ၄၅
- ၂၃။ ငါးပုလွေ ငရုတ်သီးခြောက်စပ်စပ် ၄၇
- ၂၄။ ကန့်ကူရန်ငါးချိုးလီးဆော့စ် ၄၉
- ၂၅။ ငါးဘုတ်ခြောက် ပန်းငရုတ်ပွ ၅၁
- ၂၆။ ရွှေငါးပုန့်ကြွပ်မှုန့်ကပ်ကြော် ၅၃
- ၂၇။ ငါးပုန့်အုန်းသီးမှုန့်ကပ်ကြော်မွှေးမွှေး ၅၅
- ၂၈။ ငါးဘဲဖြူ ကုလားအော်သီးအိုးကပ် ၅၇
- ၂၉။ ပြည်ကြီးငါး ခရမ်းချဉ်သီးအနှစ်ဆမ်းအသုပ် ၅၉
- ၃၀။ ငါးရုံနှစ်မျိုး ဆန်လှော်ဟင်း ၆၁
- ၃၁။ ငါးအသားမွှေ ချိစ်ကော်ပြန်လိပ်ကြော် ၆၃
- ၃၂။ ငါးအသားမွှေချိစ် ကော်ပြန်စိမ်း ၆၅
- ၃၃။ ချိစ်ငါးဖယ်လုံး ဖက်ထုပ်ပေါင်း ၆၇
- ၃၄။ ငါးပုတ်သင် မီးဖုတ်သုပ် ၆၉
- ၃၅။ ငါးမည်းလုံး သရက်သီးအစိမ်းနှင် ၇၁
- ၃၆။ ငါးကွမ်းရှုပ်ခြောက် ဆီးဖြူသီးချက် ၇၃
- ၃၇။ ငါးနီတူခြောက်နဲ့ သဘောသီးအစိမ်းသုပ် ၇၄
- ၃၈။ တူနာငါးကင်နဲ့ ကညွတ်သုပ် ၇၇

