



ဗဟိုဏ်

- > ဝက်သားနဲ့ ပဲပြား ကန်စွန်းရွက်ကြော် ၁
- > ကဏန်းပျော့ ငရုတ်ကောင်း အစပ်ချက် ၃
- > ပန်းဂျုံခေါက်ဆွဲနှင့် ဆယ်လမွန်ငါးကင် ၅
- > ကြက်သားပဲပြား မြေအိုးပေါင်း ၈
- > အုန်းထမင်းပူပူနွေးနွေး သင်္ဘောသီးထောင်း ပူစပ်မွှေး ၁၀
- > ပုစွန် ဖက်ထုပ်လိပ်ကြော် ၁၂
- > ကြက်ကင်နဲ့ မုန့်လာဥနီ ဟင်းအနှစ် ၁၄
- > ပုစွန်အသားလုံးပေါင်း ၁၆
- > ချင်းနဲ့ အမဲဝမ်းတွင်းသား သောက်ဆမ်း ၁၈
- > ပုစွန်၊ သီဟိုဠေ ခရမ်းသီးနှပ် ၂၁
- > ပုစွန်ပဲပုပ်ချက် ၂၃
- > ရှောက်သီး (အချိုသုပ်) ၂၅
- > ကြက်သားနှင့် အစေ့အဆံ ထောပတ်အနှစ်ဆလတ် ၂၇
- > ကြက်ဥရေညှိ ထမင်းလိပ် ၃၀
- > ချင်းမွှေး ငါးသလဲထိုး ကြွပ်ကြွပ်ကြော် ၃၂
- > ကင်မ်ချီ စတူးဟင်းရည် ၃၄
- > ငါးသေတ္တာ အသုပ်ချဉ်စပ် ၃၆
- > ဝက်သားနဲ့ ကောက်ညှင်းပြောင်းဖူးချက် ၃၈

- > ဝက်သားအာလူး ၄၀
- > ကြက်သား ကဏန်းပေါင်း ၄၂
- > သုံးလွှာရေညှိ ကြက်ဥထမင်းလိပ် ၄၄
- > ပင်လယ်စာ ခေါက်ဆွဲကြော် ၄၆
- > ဝက်သုံးထပ်သားနဲ့ ဆေးဘဲဥအသုပ် ၄၉
- > လယ်ကဏန်း ချဉ်စပ်ဟင်း ၅၁
- > ကြက်သားဆလာမီ အသားလုံးပေါင်း ၅၃
- > အာပူလျှာပူ ပုစွန်ဆီပြန် ၅၅
- > ပုစွန် မန်ကျည်းသီးမှည့် ခြောက်စပ်ကြော် ၅၇
- > ဝက်နံရိုးပေါင်း မုန့်ညှင်းရွက်စွပ်ပြုတ် ၅၉
- > ဝက်နံရိုး မုန့်ကြွပ်မှုန့်ကပ်ကြော် ၆၁
- > စပျစ်ခိုင်နှပ် အမဲကြော် ၆၃
- > ဝက်အူမကြီးစွပ်ပြုတ် ၆၅
- > ငါးခူအသား နှပ်နှပ်စဉ်းကြော် ၆၇
- > ပန်းပွင့်စိမ်း ကြက်ဥမွှေးကြော် ၆၉
- > ကြက်သားပြားနဲ့ အသီးအရွက်အာဟာရ ၇၁
- > ချိုဆီမိုးမွှေး ကြက်တောင်ပံကြော် ၇၃
- > ကြက်သားမလိုင် ကြာဆံချက် ၇၅
- > ကင်မ်ချီဝက်သား ခေါက်ဆွဲပြုတ် ၇၇
- > ဝက်သား ပဲငပိအစပ်ချက် ၇၉
- > ကြက်ဥ တိုဟူးကြော် ၈၁
- > ပင်လယ်စာ ထမင်းပေါင်း ၈၃
- > ဝက်နံရိုး ကုလားပဲနှပ် ၈၅
- > ကြက်ဆီထမင်း (၁ ယောက်စာ) ၈၇
- > အာပူလျှာပူ ပုစွန်ချဉ် ဆီပြန်ချက် ၈၉
- > ဆန်ပြား နံရိုးပေါင်း ၉၁

