

မာတိကာ

	၁။ ဂျပန်အပဲသားပဲပင်ပေါက်ကြော်	၁
	၂။ ဝက်သားတောက်တောက် ဖျော်ပွားစတိုင်	၃
	၃။ ဝက်သားသနပ်စုံအသုပ်	၅
	၄။ ငှက်သီးစပ်စပ် ဝက်သားကင်ဆယ်	၇
	၅။ ထိုင်းစတိုင် ဝက်သားဆယ်သုပ်	၉
	၆။ ဝက်မြိပ်တောက်တောက် ခေါက်ဆွဲ	၁၁
	၇။ ကြက်ပင်ပိမ်းကြော် ချိုငွေ့	၁၃
	၈။ ထမင်းဖြူ ပုပုငွေ့နှင့် ကြက်တောင်ပံဘာဘီကျွေး	၁၅
	၉။ ကြက်သားပျော်ကြော် ပုစပ်ငွေ့	၁၇

	၁၀။ ကြက်သားနုပြားလိပ်	၁၉
	၁၁။ ဝက်သားလက်ဖက် အစပ်ချက်	၂၀
	၁၂။ အပဲသားကင်နဲ့ ခရမ်းသီးဆလတ်	၂၃
	၁၃။ အပဲသား လိမ္မော် သံပုရာ ပုပုငွေ့ငွေ့	၂၅
	၁၄။ ဆတ်သားခြောက်နုနှင့် ပုစွန်ခြောက်ငွေ့ကြော်	၂၇
	၁၅။ ကြက်သားသီဟိုဠ်ငှက်ကြော်ငွေ့ငွေ့	၂၉
	၁၆။ ကြက်သားဖျင်ဆလတ်သုပ်	၃၁
	၁၇။ ကြက်ငှက်ပိမ်းငွေ့	၃၃
	၁၈။ ထမင်းသုပ်ငွေ့ငွေ့	၃၅
	၁၉။ ပုပုစပ်စပ် ပဲစောင်းလှော်သီးသုပ် (ထိုင်းစတိုင်)	၃၇
	၂၀။ ကြက်ဥအွန်းပလက်စပိန်စတိုင်နဲ့ခရမ်းချဉ်သီးဘာလ်ဆာ	၃၉
	၂၁။ ဘရာဇီးနီးရာရာစတိုင် (ကိုင်းစတိုင်)	၄၁

	၂၂။ ခေါက်ဆွဲဆလတ်	၄၃
	၂၃။ သီးရွက်စုံအရာ ဆလတ်သုတ်နဲ့ ငပြေသုတ်	၄၅
	၂၄။ ပိစတာ(ခေါက်ဆွဲ)နဲ့ ကညွတ်	၄၇
	၂၅။ ပဲကြာစုံဆလတ်သုပ်စပ်စပ်	၄၉
	၂၆။ ဂျာဗားနီခေါက်ဆွဲ	၅၁
	၂၇။ ရုပ်စားသီရိနဲ့ နို့ထမင်း	၅၃
	၂၈။ ငေါ့ထုပ်ခရမ်းရက်ဒီပိုပိုပဲပြစ်တို့ တွဲဖက်ထားတဲ့ ဖင်လယ်စာ ဘာဘီကျွေး	၅၅
	၂၉။ နံနက်ခင်း ပေါင်ပုန့်ဖိကင်	၅၇
	၃၀။ ပုစွန် ငွေပဲသီးနဲ့ ထမင်းဆလတ်သုပ်	၅၉
	၃၁။ ကညွတ်နုနုနဲ့ ပုစွန်ကြော်ရနံ့သင်းသင်း	၆၁
	၃၂။ အသားပုစွန် ငါးအစုံအရေသုပ်စပ်စပ်	၆၃
	၃၃။ ပဲကြာစုံနဲ့ ပုစွန်ကြော်ငွေ့ငွေ့	၆၅

	၃၄။ အပဲသားနီဒိုသား နို့ ခရဆီကြော်	၆၇
	၃၅။ အပဲကင်ဆလတ်စပ်စပ်	၆၉
	၃၆။ ငှက်သီးစပ်စပ် ကင်ဖွန်ကြက်ဥခေါက်ဆွဲကြော်	၇၁
	၃၇။ ရောင်းစုံခန်းခြယ် ပုစွန်ငါးဆုပ်လုံးကြော်(ထိုင်းစတိုင်)	၇၃
	၃၈။ ပုစွန်ဆက်ထုပ်လိပ်ကြော်	၇၅
	၃၉။ ထိုင်းစတိုင်ပဲပြစ်ကြီးငါးနဲ့ သရက်သီးစိမ်းဆလတ်သုပ်	၇၇
	၄၀။ ကင်ဖွန်(မြည်ကြီးငါး) ဆလတ်စပ်စပ်	၇၉
	၄၁။ ငါးကြော် ချိုချဉ်ရည်လောင်း	၈၁
	၄၂။ ငါးခွက်ကြော် ဆလတ်စပ်စပ်	၈၃
	၄၃။ တရုတ်နံနံအုတ်ထားတဲ့ ငါးအစုံကြော်ငွေ့	၈၅
	၄၄။ အပဲသားနဲ့ ကညွတ်ကြော်ခရဆီ ပုပုငွေ့ငွေ့	၈၇