

မာတိကာ

မိတ်ဆက်	၇
၁။ တရုတ်ဆီးသီးအစေ့	၈
၂။ ပက်စီအမြစ်	၉
၃။ ငှက်သိုက်	၁၀
၄။ ဗုဒ္ဓသီး	၁၂
၅။ ဖာလာစေ့	၁၃
၆။ တရုတ်စမြိတ်မျိုးဝင် ပင်ပျော့	၁၄
၇။ ကုဆိုင်	၁၆
၈။ တရုတ်စွန်ပလွံသီး	၁၇
၉။ ဝုတ်ဘယ်ရီစေ့	၁၈
၁၀။ တရုတ်ဝဥ	၁၉
၁၁။ တရုတ်ဆေးဂန္ဓမာ	၂၀
၁၂။ ဒန်ရှန်ဂျင်ဆင်းမြစ်	၂၂
၁၃။ ဆောင်းပိုးရွှေမြက် သို့မဟုတ် ရှိုးပဒီး	၂၃
၁၄။ နံနံပင်	၂၄
၁၅။ ဇီရာစေ့	၂၆

၁၆။ ကျောက်ကွဲပင်အမြစ်	၂၇
၁၇။ ကြက်သွန်ဖြူ	၂၈
၁၈။ ချင်း	၃၀
၁၉။ နှစ်တစ်ရာသီး	၃၁
၂၀။ ဂျင်ဆင်း	၃၂
၂၁။ ကြိတ်စေ့	၃၄
၂၂။ စပါးလင်	၃၅
၂၃။ လီလီပန်းဥအချပ်များ	၃၆
၂၄။ နွယ်ချို	၃၇
၂၅။ တောကြက်မောက်သီး	၃၈
၂၆။ ကြာစွယ်	၃၉
၂၇။ ကြာစေ့	၄၀
၂၈။ မော်ယောင် သစ်စေးခဲ	၄၁
၂၉။ ဇာတိပျိုလ်သီး	၄၂
၃၀။ မြင်းခွာရွက်	၄၃
၃၁။ ဖရုံစေ့	၄၄
၃၂။ လင်လီးပွင့်	၄၅
၃၃။ နှမ်း	၄၆
၃၄။ စိချွမ် ငရုတ်ကောင်းစေ့	၄၇
၃၅။ ယူလူအမြစ်	၄၈
၃၆။ လျှော်ဖြူစေ့	၄၉
၃၇။ လိမ္မော်ခွံ	၅၀
၃၈။ လက်ဖက်	၅၁
၃၉။ ကျောက်ပွင့်	၅၂
၄၀။ ကြွက်နားရွက်ပွင့်	၅၃

ဟင်းချက်နည်းများ

၁။ ဟူဘေးကြက်သားဟင်း	၅၅
၂။ မှို၊ တောကြက်မောက်သီးခြောက်နှင့် ကြက်သားဟင်း	၅၆
၃။ ပုစွန် ငရုတ်ကောင်းကြော်	၅၈
၄။ ပုစွန် စပါးလင်သီတဲလ်ကြော်	၆၀
၅။ ဝက်သားနပ်နပ်စဉ်းနှင့် ကမာဆန်ပြုတ်	၆၂
၆။ လက်ဖက်ကြက်ဥပေါင်း	၆၄
၇။ ကြာစေ့၊ ကန်စွန်းဥနှင့် လျှော်ဖြူစေ့ အချိုပွဲ	၆၆
၈။ ငှက်သိုက်ရည်	၆၈
၉။ ဖက်ထုပ်	၇၁