

မာတိကာ

၁။ ကြက်တောင်ပံနှင့် ပဲငံပြာရည်မွှေး	၁
၂။ ကြက်သားနှင့် အသီးအရွက်တုတ်ထိုး	၄
၃။ ဂျပန်ကြက်ကြော်	၆
၄။ ကြက်သားဖက်ထုပ်	၈
၅။ ထိုင်းကြက်တောင်ပံအဆာသွတ်	၁၁
၆။ ကြက်သားမဆလာကြော်	၁၄
၇။ ကြက်သားလုံးကြွပ်ကြွပ်ကြော်	၁၆
၈။ ဘီယာအနှစ်ကြက်သားကြော်	၁၈
၉။ မိမိ ကြက်ကြော်	၂၀
၁၀။ နာနတ်သီးဆော့နှင့် ကြက်ကြော်	၂၂

၁၁။ ပုစွန်အနှစ်ကြက်တောင်ပံ	၂၅
၁၂။ ပဲပြားအချဉ်နှင့် ကြက်ကြော်	၂၇
၁၃။ ကြက်ပျားရည်အရိုးလွတ်	၂၉
၁၄။ ရသာငါးမျိုး ကြက်သားလိပ်	၃၂
၁၅။ ငရုတ်ကောင်း ဆား ကြက်သား	၃၅
၁၆။ ကြက်သားနှမ်းချောင်း	၃၇
၁၇။ ကြက်စေ့ဆီကြော်	၃၉
၁၈။ ကြက်စပါးလင်	၄၁
၁၉။ ကြက်ခြောက်အကြွပ်ချောင်း	၄၃
၂၀။ ကြက်နပ်နပ်စဉ်းခေါက်ဆွဲ	၄၅
၂၁။ ကြက်သားဘာဂါ	၄၈
၂၂။ ကြက်သား ပတ်	၅၁
၂၃။ ကြက်သားသုပ်	၅၃
၂၄။ ကြက်သား တေမတ်အိ (ကြက်ထမင်းလိပ်)	၅၆