



**ပိဝင်သော ဟင်းအမယ်များ**

၁။ အသားစုံ ငှက်ပျောဖက်ပေါင်းထုပ်	၈
၂။ ဝက်သားလုံးသစ်သီးစုံဟင်း	၁၁
၃။ ဝက်ခေါင်းသားဆလတ်	၁၄
၄။ အမဲသားလုံးရေညှိဟင်းရည်	၁၇
၅။ အမဲသားမွကြော်သံပရာဆမ်း	၁၉
၆။ ရောင်စုံဝန်းရံခြယ်အမဲသားအပြားကြော်	၂၁
၇။ ဝက်အူချောင်းကင်မွေးမွေး	၂၄
၈။ ဝက်အူချောင်းကင်မိချီသုပ်	၂၆
၉။ ကြက်သားတို့ဟူး	၂၈
၁၀။ အရသာစုံဝန်းရံခြယ်ကြက်သားဟင်း	၃၀
၁၁။ ကြက်သား CP ချောင်းအသုပ်စုံ	၃၃
၁၂။ ဝက်ကလီစာစပါးလင်ချက်	၃၆
၁၃။ ပင်လယ်စာရောသမမွေ	၃၉
၁၄။ ပုစွန်ခရုဆီမွေးမွေး	၄၃
၁၅။ ရနံ့မွေးဂဏန်းသားစပ်စပ်	၄၅
၁၆။ ငါးရွှေပေါင်း	၄၇

၁၇။ ရွှေငါးကင်မွေးမွေး	၄၉
၁၈။ ငါးဖယ်လုံးရေညှိရောင်စုံဖြာဟင်းရည်	၅၁
၁၉။ ငါးခုအသားလွှာရဲယိုရွက်ဟင်း	၅၄
၂၀။ ငါးဘုတ်ခြောက်မန်ကျည်းအနှစ်ဆမ်း	၅၇
၂၁။ ဆေးဘဲဥအသုပ်စပ်စပ်	၅၉
၂၂။ ကြက်ဥသီးစုံမွေကြော်မွေးမွေး	၆၁
၂၃။ ကိုရီးယား ထုံချိုင်းအသားစုံဆလတ်ရွက်	၆၃
၂၄။ ကြက်ဥထမင်းလိပ်	၆၅
၂၅။ အသားစုံရေညှိထမင်းလိပ်	၆၈
၂၆။ ဝက်သားကြက်ဥကပ်ကြော်	၇၁
၂၇။ ဝက်နံရိုးကပ်ကြော်	၇၃
၂၈။ မြင်းခွာရွက်ပုစွန်ဆိတ်ကြော်	၇၅
၂၉။ မြင်းခွာရွက်မုန့်နှစ်ကပ်ကြော်	၇၈
၃၀။ အာလူးနဲ့ငါး အသားလုံးရောကြော်တစ်မျိုး	၈၀
၃၁။ ပုစွန်တစ်ပူရာကြော်	၈၂
၃၂။ ပုစွန်ပေါင်းကြော်	၈၄
၃၃။ ရောင်စုံခြယ်အသီးအရွက်စုံ ငါးအသားလွှာဟင်း	၈၆
၃၄။ ကင်းမွန်နှင့်ဂဏန်းလက်မအသားချိုစပ်ဟင်း	၈၉
၃၅။ ငါးခုတစ်ပူရာကြော်	၉၂