

မာတိကာ

-	အဝါရောင်ဟင်းအနှစ်ပြုလုပ်ပုံ	၁
၁။	ထိုင်းကြက်ပင်စိမ်းဟင်း	၆
၂။	ဘဲကင်နှင့်ထိုင်းဟင်းအနှစ် အနီရောင်	၈
၃။	ထိုင်းကဏန်းဟင်း	၁၀
၄။	ကြက်ဥလိပ်	၁၃
၅။	ထိုင်းပနန်အမဲသားဟင်း	၁၇
၆။	ပင်လယ်စာဟင်း	၂၀
၇။	ဝက်ဆာတေး	၂၃
၈။	ကြက်ဖျော့ချောင်းသုပ်	၂၅
၉။	ငါးသေတ္တာသုပ်	၂၇
၁၀။	ပင်လယ်စာတုန်ယမ်းဟင်းချို	၂၉
၁၁။	ငါးကြွပ်ကြော်နှင့်မန်ကျည်းမှည့်အချဉ်ရည်	၃၁
၁၂။	ကြက်သားနှင့်ရွှေဖရုံသီးချက်	၃၄
၁၃။	ငါးအသားပြားကြော်	၃၆
၁၄။	ခရမ်းသီးသုပ်	၃၉
၁၅။	ဝက်ဘဲဥအချိုချက်	၄၂
၁၆။	ကြက်သားဟင်းဝါ	၄၄
၁၇။	ပုစွန်ချဉ်စပ်တုန်ယမ်းဟင်းချိုချက်နည်း(ဓနောက်တစ်မျိုး)	၄၆
၁၈။	သင်္ဘောသီးစိမ်းသုပ်	၄၉
၁၉။	ကောက်ညှင်းငေါက်ပေါင်း	၅၁
၂၀။	ရွှေဖရုံသီးအုန်းနို့ဆမ်းအချိုပွဲ	၅၄
၂၁။	ကောက်ညှင်းပြန်ပေါင်းနှင့်သရက်သီး	၅၆
၂၂။	ပီလောပီနံနှင့်ဝက်သားလုံးပေါင်း	၅၈