

မာတိကာ

- ၁။ ကုလားပဲ အချဉ်ရည်ဟင်းချက်မယ်ဆိုရင်
- ၂။ ခရမ်းချဉ်သီးအချဉ်ရည် ဟင်းချက်နည်း
- ၃။ ပဲဟင်းအချို ချက်ရအောင်
- ၄။ မုန်လာဥ အချဉ်ရည်ဟင်း
- ၅။ ဂေါ်ဖီထုပ်ကြော်
- ၆။ ကြက်ဟင်းခါးသီးသုပ်
- ၇။ ပဲပြားကို ခရမ်းချဉ်သီးနဲ့ချက်မယ်
- ၈။ ပဲကြီးနှပ်
- ၉။ မျှစ်ချဉ် ပိန်းဥဆီပြန်
- ၁၀။ မုန်လာဥ ခရမ်းချဉ်သီးချက်
- ၁၁။ ခရမ်းသီးနှပ်
- ၁၂။ ကုလားပဲ အစိမ့်ကြော်
- ၁၃။ အာလူး ဆီပြန် (အစပ်)
- ၁၄။ အာလူး အစိုနှပ်
- ၁၅။ ခရမ်းသီး မီးဖုတ်ကြော်
- ၁၆။ ဒန့်သလွန်သီး သီးစုံဟင်း
- ၁၇။ ပိန်းဥ ဆီပြန်ဟင်း
- ၁၈။ ကန်ဇွန်းရွက်ကြော်
- ၁၉။ ဘူးသီးနှပ်
- ၂၀။ ပဲပင်ပေါက် ပဲပြားကြော်

- ၂၁။ မုန်လာဥ ဆီပြန်
- ၂၂။ ရုံပတီသီးနှပ်
- ၂၃။ အာလူး ဟင်းနုနွယ်ကြော်
- ၂၄။ အာလူး အကြော်ကြော်
- ၂၅။ ဂေါ်ရခါးသီး ချဉ်ကြော်
- ၂၆။ ချဉ်ပေါင်ကြော်
- ၂၇။ ပဲငံပြာရည် အစပ်ချက်
- ၂၈။ ကင်ပွန်းချဉ်ရွက်ကြော်
- ၂၉။ ကြက်သား ကာလသားချက်
- ၃၀။ ကြက်ကင်နည်း
- ၃၁။ ကြက်ကောင်လုံး ပေါင်းချက်နည်း
- ၃၂။ ကြက်သား အစိမ်းကြော်
- ၃၃။ ကြက်သား ဆီပြန်ဟင်း
- ၃၄။ ကြက်သားစို ချဉ်ကြော်
- ၃၅။ ကြက်သား ဘူးသီးချက်
- ၃၆။ ကြက်သား စွပ်ပြုတ်
- ၃၇။ ကြက်သား ပြုတ်ကြော်
- ၃၈။ ကြက်သား အစပ်ကြော်
- ၃၉။ ကြက်အသည်းအမြစ် ချက်နည်း
- ၄၀။ ကြက်သား စတူးပြုတ်
- ၄၁။ ဘဲတစ်ကောင်လုံး ပေါင်းနည်း

- ၄၂။ ဘဲသား ဆီပြန်ဟင်းချက်နည်း
- ၄၃။ ဘဲသား ကြံမဆိုင်
- ၄၄။ ဘဲဥမွှေ ဟင်းချက်နည်း
- ၄၅။ ဘဲပတ်လည်ကြော်
- ၄၆။ ဘဲသား ပြုတ်ကြော်
- ၄၇။ ဘဲသား နှပ်ချက်နည်း
- ၄၈။ ကြက်သွန် ဘဲဥကြော်
- ၄၉။ ဆိတ်သား ဆီပြန်ဟင်း
- ၅၀။ ဆိတ်သား ခါးပတ်ဟင်း
- ၅၁။ ဆိတ်ခြေထောက်စွပ်ပြုတ်
- ၅၂။ ဆိတ်ကလီဇာဟင်း
- ၅၃။ အမဲသားဟင်း
- ၅၄။ အမဲနှပ်
- ၅၅။ အမဲသား အစပ်ကြော်
- ၅၆။ ငါးပြေမ ဆီပြန်ဟင်း
- ၅၇။ ငါးသလောက်ပေါင်း
- ၅၈။ ငါးသလောက် ဆီပြန်ဟင်း
- ၅၉။ ငါးခု အသားလွှာဆီပြန်ဟင်း
- ၆၀။ ငါးကြင်း ရေစို
- ၆၁။ ငါးဖယ်ငါးဆုပ်ဟင်း
- ၆၂။ ငါးဘတ်မွှေ ဆီပြန်ဟင်း

- ၆၃။ ပုစွန်ထုပ် ဆီပြန်ဟင်း
- ၆၄။ ပုစွန်ထုပ် အစပ်ချက်
- ၆၅။ ပုစွန်ကျော့ ချဉ်စပ်ချက်
- ၆၆။ ပုစွန်ထုပ် မဆလာချက်
- ၆၇။ ကန်ဇွန်းရွက် ချဉ်ရည်ဟင်း
- ၆၈။ ချဉ်ပေါင်ဟင်း
- ၆၉။ သီးစုံချဉ်ရည်ဟင်း
- ၇၀။ မုန်လာဥ ချဉ်ရည်ဟင်း
- ၇၁။ ကုလားပဲဟင်း(အချို)
- ၇၂။ ရေခူသုပ်
- ၇၃။ ရှောက်ရွက်ဟင်းချို
- ၇၄။ ကြက်နှင့်အသီးအနှံကြော်
- ၇၅။ မတ်ပဲဟင်းချို
- ၇၆။ ဒန့်သလွန်သီးချဉ်ရည်ဟင်း
- ၇၇။ ဝက်သားဆီပြန်
- ၇၈။ ဝက်သားအချိုချက်
- ၇၉။ ဝက်နံရိုးကင်
- ၈၀။ ကဒတ်ဟင်းချို
- ၈၁။ စီးဖြူသီးထောင်းသုပ်
- ၈၂။ ပုစွန်ခြောက်သုပ်

- ၈၃။ ဘဲငန်းသားဆီပြန်ချက်နည်း
- ၈၄။ သဘောသီးချဉ်ရည်
- ၈၅။ အင်ဥပြုတ်သုပ်ဟင်းချို
- ၈၆။ ဇရစ်ရိုးကင်ပွန်းချဉ်ရွက်အချဉ်ရည်
- ၈၇။ ပဲတီချဉ်သုပ်
- ၈၈။ မဲဇလီဖူးဟင်းချို
- ၈၉။ ဂေါ်ဖီသုပ်
- ၉၀။ ငါးဖယ်သုပ်
- ၉၁။ ပုစွန်အစိမ်းသုပ်
- ၉၂။ ကြက်သားရွှေဖရုံသီးချက်နည်း
- ၉၃။ ငံပြာရည်ချက်
- ၉၄။ ဘူးညွန့်ကြော်ချက်
- ၉၅။ မုန်ညင်းစိမ်းချဉ်ရည်
- ၉၆။ မရမ်းသီးထောင်း
- ၉၇။ ပဲပြားသုပ်
- ၉၈။ ငါးဖယ်အုန်းနို့ချက်
- ၉၉။ ဝက်သားပေါင်း
- ၁၀၀။ ဝက်ခေါက်ချဉ်ငံစပ်