

စဉ်	အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ
၁။	မို့ကန်စွန်းကြော်	၁
၂။	ချဉ်ပေါင်ကြော်	၃
၃။	မုန်လာဥနီကြော်	၅
၄။	ရွှေဖရုံသီးဆီပြန်နှပ်	၇
၅။	ကင်းမုန်သီးမြေပဲကြော်	၉
၆။	ခရမ်းသီးကြော်	၁၁
၇။	အစိမ်းကြော်	၁၃
၈။	ခဝဲသီးပဲကြာခံချက်	၁၅
၉။	ပဲကြာခံသီးစုံကြော်	၁၇
၁၀။	မျှစ်ပဲပြုတ်ကြော်	၁၉
၁၁။	သီးစုံပဲကုလားဟင်း	၂၁
၁၂။	ပဲနီလေးကြာခံချက်	၂၄
၁၃။	ပဲစုံမဆလာအချိုချက်	၂၆
၁၄။	ကုလားပဲနှပ်	၂၈
၁၅။	ဗယာကြော်ချက်	၃၀
၁၆။	ပဲပြားဆီပြန်ချက်	၃၂
၁၇။	ပဲပြားအုန်းနို့ချက်	၃၄
၁၈။	ပဲငါးပိဆီပြန်ချက်	၃၆
၁၉။	ပဲပုတ်ကြော်	၃၈

မနောဖြူ ဓမ္မဗ္ဗယ်ရာသတ်သတ်လွတ်ဟင်းလျာများချက်ပြုတ်နည်း

မာတိကာ

စဉ်	အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ
၂၀။	ဂျူးမြစ်ကြော်	၄၀
၂၁။	အသားတုဆီပြန်ချက်	၄၂
၂၂။	အာလူးကြွပ်ကြော် (အစပ်)	၄၄
၂၃။	အာလူးမဆလာကြော် (အပျော့)	၄၆
၂၄။	ပဲကြီးနှပ်	၄၈
၂၅။	ပဲပင်ပေါက်ပဲပြားကြော်	၅၀
၂၆။	ပဲလိပ်ပြာနှပ်	၅၂
၂၇။	ကြက်ဟင်းခါးသီးမြေပဲကြော်	၅၄
၂၈။	တညင်းသီးအုန်းနို့ချက်	၅၆